Умная Усадьба

Анна Зорина

КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ЗАГОТОВКИ

Лучшие рецепты из натуральных продуктов
Просто и доступно

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для того чтобы сохранить собранный урожай, придумали разные методы консервирования, соления горячим и холодным способом, маринования, сушки. Плюс засолка, квашение, замораживание и так далее…

Как грамотно свершить все выше описанное и удивить гостей и близких разносолами, вареньями, джемами и другими домашними рукотворными вкусностями – рассказывает Анна Зорина.

- Анна Зорина
  -
  - Некоторые особенности заготовок продуктов впрок
  - Овощи впрок
    - Баклажаны впрок
    - Баклажаны в масле
    - Фаршированные баклажаны
    - Жареные баклажаны
    - Баклажаны с начинкой (без масла)
    - Икра из баклажанов
    - Икра баклажанная с овощами
    - Баклажаны с помидорами и чесноком
    - Баклажаны печеные в томатном соке
    - Салат из баклажанов
    - Баклажаны как маринованные грибочки
    - Баклажаны в томатном соке
    - Фаршированные баклажаны под маринадом
    - Кьоп (болгарская кухня)
    - Жареные баклажаны с чесноком и пряностями (болгарская кухня)
    - Кабачки малосольные
    - Кабачки в лимонном масле
    - Кабачки по-русски
    - Кабачки по-корейски
    - Икра из кабачков
    - Салат из кабачков и огурцов
    - Лечо из кабачков с чесноком
    - Лечо из кабачков с морковью и перцем
    - Кабачки, консервированные с морковью
    - Кабачковая икра с яблоками и изюмом
    - Гарнир из кабачков с рисом
    - Жареные кабачки в маринаде

- Пикули
- Капуста с яблоками
- Капуста жгучая
- Капуста маринованная
- Капуста, квашенная со свеклой
- Капуста квашеная «любимая»
- Капуста, соленая с лимонной кислотой
- Капуста со сладким перцем и виноградом
- Капуста в маринаде
- Капуста «живая»
- Капуста с медом
- Капуста со свеклой в медовом маринаде
- Капуста, маринованная с чесноком
- Капуста впрок с ягодами
- Капуста с можжевеловыми ягодами
- Капуста впрок с яблоками и изюмом
- Капуста впрок с рябиной
- Капуста на закуску
- Капуста пестрая
- Капустные листья с хреном
- Капуста с морковью и чесноком
- Капуста с болгарским перцем и медом
- Капуста с кабачками и помидорами
- Солянка с грибами
- Капуста по-петровски
- Цветная капуста
- Цветная капуста впрок
- Цветная капуста с помидорами
- Огурцы консервированные
- Маринованные огурчики
- Огурцы в сладкой заливке
- Пряный засол
- Соленые огурцы в банках
- Огурчики по бабушкиному рецепту
- Огурцы кисленькие
- Огурцы с пряными травами
- Огурцы и болгарский перец
- Огурцы с помидорами
- Патиссоны консервированные
- Ассорти из патиссонов с овощами
- Патиссоны по-украински
- Перец маринованный
- Перец, маринованный с растительным маслом
- Перец консервированный

- Перец сладкий жареный
- Перец фаршированный
- Перец, фаршированный морковью и кореньями
- Перец, фаршированный капустой
- Помидоры маринованные
- Помидоры в заливке
- Помидоры с огурцами
- Помидоры в желе
- Помидоры с перцем
- Томатный соус
- Томатный сок
- Варенье из недозрелых помидоров
- Морковь маринованная
- Морковь с чесноком
- Свекла маринованная сладкая
- Маринованный лук
- Чеснок маринованный
- Чеснок соленый
- Щавель консервированный

○ Заготовки из ягод и фруктов

- Абрикосы в сахаре
- Абрикосы в яблочном пюре
- Пюре из абрикосов
- Варенье из абрикосов
- Варенье из абрикосов с зернами
- Варенье из целых абрикосов
- Желе из абрикосов
- Повидло из абрикосов
- Мармелад из абрикосов
- Цукаты из абрикосов
- Компот из абрикосов
- Компот из абрикосов и вишни
- Абрикосовый сок с мякотью
- Варенье из айвы
- Варенье из айвы по-украински
- Айвовое пюре без сахара
- Айвовое пюре
- Желе из айвы
- Повидло из айвы
- Мармелад из айвы
- Варенье из арбузных корок
- Цукаты из арбузных корок
- Желе из брусники
- Мармелад из брусники и яблок

- Мармелад из брусники
- Варенье из брусники
- Варенье из брусники с яблоками
- Моченая брусника
- Виноград консервированный
- Варенье виноградное
- Варенье виноградное по-грузински
- Консервированная вишня без косточек
- Варенье вишневое без косточек
- Варенье вишневое с косточками
- Сок вишневый с сахаром
- Сок вишневый с мякотью
- Вишня в сахаре
- Груша в меду
- Груши с лимонным соком
- Цукаты из груш
- Пастила из груш
- Пастила грушево-яблочная
- Варенье из дыни
- Мармелад из дыни
- Цукаты из дыни
- Джем из клубники
- Варенье из клубники
- Повидло из клубники
- Варенье из клюквы
- Варенье клюквенное с цедрой
- Желе из клюквы
- Компот из крыжовника
- Компот из крыжовника с вишней
- Консервированный крыжовник
- Компот из крыжовника с черной смородиной
- Джем из крыжовника с вишней
- Варенье из крыжовника с орехами
- Малина, протертая с сахаром
- Малина консервированная
- Смоква из малины
- Малиновое пюре
- Малиновое желе
- Малиновое варенье
- Малиновое варенье без воды
- Джем из облепихи
- Варенье из облепихи
- Варенье из облепихи без воды
- Компот из облепихи малосладкий

- Компот из облепихи с сахаром
- Облепиха, протертая с сахаром
- Рябина на меду
- Рябина, протертая с сахаром
- Смоква из рябины обыкновенной
- Варенье из рябины
- Повидло из рябины
- Сок из черноплодной рябины
- Черноплодная рябина с сахаром
- Джем из черноплодной рябины
- Варенье из черноплодной рябины с яблоками
- Черноплодная рябина консервированная
- Слива, консервированная с сахаром
- Слива в сахаре
- Сливовое варенье
- Цукаты из сливы
- Смородина черная консервированная
- Черная смородина в собственном соку с сахаром
- Пюре из черной смородины
- Желе из черной смородины
- Красная смородина в собственном соку
- Сок из красной или белой смородины натуральный
- Протертая красная или белая смородина с сахаром
- Желе из красной или белой смородины
- Пюре из красной или белой смородины
- Варенье из красной или белой смородины
- Черешня в сахаре
- Варенье из черешни
- Мармелад из черешни с вишней
- Черешня маринованная
- Черника консервированная
- Черника в собственном соку
- Черника, консервированная с сахаром
- Черничное варенье
- Джем из черники
- Яблоки в лимонной заливке
- Повидло из яблок и тыквы
- Варенье из яблок и брусники
- Варенье из яблок и черной смородины
- Желе из яблок с грецкими орехами
- Джем яблочно-вишневый
- Яблоки деликатесные

- Заготовка грибов впрок
  - Сушка грибов
  - Соление грибов
  - Квашение грибов
  - Маринование грибов
  - Консервирование грибов
    -
    - Консервирование маринованных грибов
    - Консервирование жареных грибов
    - Консервирование натуральных грибов
    - Консервирование грибов в собственном соку
    - Консервирование соленых грибов
- Способы хранения зелени
  - Сушка
  - Замораживание
  - Засолка
  - Маринование
  - Консервирование в винном уксусе и масле

Анна Зорина
Консервирование и заготовки

© «Центрполиграф», 2016
© Художественное оформле ние, «Центрполиграф», 2016

Некоторые особенности заготовок продуктов впрок

Зимой очень хочется полакомиться дарами лета и осени. Поэтому придумали методы консервирования, соления, маринования, сушки и так далее.

Но прежде чем приступить к этим процедурам, надо знать некоторые правила.

Главное правило – чистота. Плохо вымытые банки и крышки не позволят храниться вашим консервам. В чистоте следует содержать не только посуду, в которой вы консервируете, но и руки, разделочные доски, ножи, кухонный стол. Продукты следует тщательно мыть.

При попадании грязи в консервах развиваются бактерии ботулизма. Эти бактерии, попадая на пищевые продукты, вначале не дают видимых признаков порчи – не изменяется цвет, запах, вкус, внешний вид консервов. Но коварство этих бактерий состоит в том, что они вырабатывают сильнодействующий яд, который накапливается в консервах и вызывает тяжелое отравление.

Чтобы избежать проникновения бактерий ботулизма в продукты консервирования, ни в коем случае нельзя использовать поврежденные или несвежие плоды или овощи, в которые могли попасть споры бактерий.

Поэтому самой распространенной причиной порчи домашних консервов остается их недостаточная стерилизация.

Стеклянные банки, бывшие в употреблении, рекомендуется замачивать на 1–1,5 часа в горячем растворе питьевой соды. Затем банки моют с мылом или содой, особенно тщательно промывают горло. После этого банки необходимо простерилизовать. Это можно делать над кипящим чайником или в духовке.

Жестяные крышки моют в горячей воде с мылом или питьевой содой. Стерилизуют их непосредственно перед употреблением в течение 10 минут в кипящей воде.

Полиэтиленовые крышки также тщательно моют, кипятят 3–5 минут и сразу же закрывают ими горячие банки, но нужно иметь в виду, что эти крышки деформируются при длительном нагревании и теряют форму, что приводит к негерметичности банок.

Для консервирования пригодны только свежие плоды, без признаков порчи или гнили.

Обычно банки заполняют продуктами консервирования до плечиков, то есть до узкого места, где начинается горло банки. Оптимально, когда воздушное пространство между крышкой и содержимым составляет 1,5–2 см.

Уксус при консервировании не рекомендуется наливать прямо в банки, иначе продукты обесцветятся. Нельзя его лить и в кипящий рассол или маринад, сначала его следует снять с огня.

Прежде чем убрать приготовленные консервы на хранение, необходимо понаблюдать за ними в течение 2–3 недель. Убедиться, что банки не дали течь и в компотах не появились пузырьки газа, муть или пена. Такие банки хранить нельзя. Допустима легкая пена лишь в компотах из сливы, которая исчезает через несколько дней. Правильно укупоренные компоты и соки через несколько дней становятся прозрачными.

Капуста. Если вы хотите сделать на зиму заготовки из капусты, но у вас нет погреба, где вы могли бы хранить квашеную капусту, вы можете законсервировать ее в стеклянных банках. Но консервировать можно только предварительно заквашенную капусту.

Для квашения годятся только среднепоздние сорта: Слава, Зимовка, Московская поздняя, Зимняя Грибовская и др.

Выбирают для квашения свежие, здоровые и плотные кочаны. Сначала капусту очищают от наружных зеленых листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют.

Соль применяют первого сорта, не йодинированную, крупного помола. При засолке капусты необходимо придерживаться такого соотношения: на 10 кг капусты – 200–250 г соли и столько же моркови. Если соли окажется недостаточно, капуста получится мягкой, без хруста. При переизбытке соли капуста квасится дольше и ухудшается ее вкус.

Квасят капусту всегда под гнетом, вес которого уменьшают, когда капуста осядет и появится рассол слоем 10–15 см.

Существует масса всевозможных рецептов заквашивания капусты. Но нужно помнить, что процесс брожения начинается сразу же после укладки капусты и обычно в осеннее время продолжается в течение 10–15 дней. За это время капусту несколько раз протыкают, снимают пену и плесень. Оптимальная температура заквашивания – комнатная – 18–20 °С. Когда капуста начнет оседать (масса капусты уменьшится), перестанет выделяться газ, а рассол посветлеет, можно считать, что процесс брожения закончился. И только тогда следует приступать к консервированию.

Хорошо квашеную капусту вместе с рассолом помещают в чистую эмалированную кастрюлю, нагревают до закипания и

сразу же перекладывают в простерилизованные и ошпаренные перед закладкой капусты кипятком банки. Закатывают крышками.

При другом способе консервирования консистенция капусты сохраняется лучше. Квашеную капусту помещают в дуршлаг над чистой эмалированной кастрюлей для стекания рассола. Весь рассол, который стекал и который остался после заквашивания, сливают в эмалированную кастрюлю и доводят до кипения, пену снимают. Горячий рассол разливают по банкам – 250 г (1 стакан) на литровую банку, за кладывают капусту, слегка уплотняя руками. И если рассол не выступает на поверхности капусты, то добавляют немного 2 %-го раствора поваренной соли (40 г соли растворить в 2 л воды, вскипятить, охладить). Затем банки прикрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые – 10–15 минут, литровые – 20–25 минут. В трехлитровых банках капусту не консервируют, так как это потребует длительной стерилизации, что приведет к перевариванию капусты. Банки закатывают.

Огурцы. Чтобы правильно законсервировать огурчики, нужно не только соблюдать рецептуру и технологию консервирования, но и знать маленькие кулинарные хитрости.

Для консервирования обычно берут молодые огурцы, не полностью вызревшие, с плотной мякотью и правильной формы. Нельзя консервировать огурцы с дефектами – желтые, битые, поврежденные болезнями или вредителями.

Перед консервированием огурцы желательно замочить на 6–8 часов. Вода, проникая внутрь, вытеснит воздух, и овощ останется крепеньким.

А хрустящими огурцы будут в том случае, если вы добавите в банку дубовой коры – столовую ложку на 3 л воды. Почти любой рецепт приготовления консервированных огурцов требует употребления пряностей (перец черный, перец красный стручковый, лавровый лист, чеснок) и пряных трав (сельдерей, мята, укроп, петрушка, хрен).

Если вы не решили воспользоваться каким-либо особым рецептом, то обычно делают так: все пряные растения и чеснок измельчают и смешивают. Горсть смеси укладывают на дно банки слоем в 1–1,5 см. Затем на дно кладут (в расчете на литровую банку) 10–15 зерен черного перца, 1/5 стручка красного перца и один лавровый лист. Закладывают огурцы и поверх кладут столько же пряностей, сколько и на дно. Всего на 1 литровую банку расходуют около 35 г пряностей.

Желательно консервировать мелкие огурцы в банках емкостью 1 л и 1,5 л, поскольку эти емкости быстро прогреваются и так же быстро остывают.

Перец можно мариновать целиком и порезанным на дольки. В любом случае у него необходимо вырезать плодоножку и вытряхнуть семена, так как семена придают маринаду горечь. Перец вымыть перед обработкой, чистить от плодоножки и удалить семян.

Перед маринованием перец обычно следует бланшировать.

Морковь пригодна небольших размеров без бактериальной гнили и других болезней. Мелкую морковь можно консервировать целиком, крупную – нарезать кружочками.

Патиссоны берут молодые, здоровые, без повреждений, с мелкими семенами, белые или желтые патиссоны. Мелкие овощи консервируют целиком, крупные режут на дольки, их приходится очищать от семян и кожуры. Но крупные менее вкусные, они не такие твердые.

Баклажаны не кислые овощи и поэтому для них требуется обязательная длительная стерилизация при высокой температуре нагрева – свыше 100 ˚С. Для большей гарантии получения доброкачественных консервов и их сохранности поллитровые банки с баклажанами обычно стерилизуют 60–70 минут, литровые 90—110 минут, если в рецептуре не указано другое время.

Помидоры нельзя консервировать с дефектами – вялые, деформированные, перезревшие, помятые, размягченные, неравномерно созревшие, пораженные вредителями и с признаками гнили. При домашнем консервировании желательно очищать томаты от кожицы, чтобы получить консервы лучшего качества. Для этого отобранные томаты укладывают в дуршлаг и помещают на 1–2 минуты в кастрюлю с горячей водой (воду довести до кипения, снять с огня, выждать 3–5 минут, и только после этого приступить к бланшированию). После чего осторожно снимают с томатов растрескавшуюся кожицу.

При стерилизации консервы с томатами нельзя ставить в кипящую воду. Температура воды в баке, где стерилизуют консервы, не должна превышать температуры содержимого банок. Обычно стерилизуют: поллитровые банки – 30 минут, литровые – 40 ми нут.

Поскольку стерилизация консервов с томатами требует значительного времени, не рекомендуется пользоваться трехлитровыми банками.

Свекла для консервировая пригодна только сортов с интенсивной красной окраской, равномерной, без белых прожилок. Перед консервированием свеклу необходимо бланшировать в кипящей воде от 25 до 30–45 минут в зависимости от размера. После этого свеклу очищают от кожицы.

Мелкую свеклу маринуют в целом виде, крупную нарезают.

Лук использовать лучше мелкий – севок или выборок. Его следует внимательно перебрать, чтобы не было гнили, хорошо промыть, почистить, бланшировать и потом укладывать в банки.

Для консервирования пригодна только свежая, молодая крапива, петрушка, укроп и другая зелень. Перед использованием ее следует тщательно перебрать, вымыть в проточной воде и подсушить, чтобы на листьях не осталась влага.

Фрукты и ягоды. Домашняя стерилизация дает возможность заготавливать впрок любые фрукты и ягоды, натуральные соки и пюре. Для заготовок следует отбирать только свежие, неповрежденные плоды и ягоды.

Из нежных ягод, которые трудно отмыть, не повредив их (земляника, малина, клубника), лучше всего сварить варенье или джем.

Персики, абрикосы. Ворсистая поверхность персиков и абрикосов задерживает пыль, поэтому необходимо снять с них кожицу. Для этого необходимо бланшировать плоды в кипящей воде в течение 3 минут. Компот из очищенных персиков и абрикосов приобретает более привлекательный вид и имеет больше шансов не испортиться.

Ягоды. Если вы собрались приготовить пюре из свежих ягод с сахаром (намять толкушкой, пропустить через мясорубку, растолочь миксером или перетереть через сито), желательно помнить, что перебранные сухие ягоды нужно растирать как можно мельче, для более полного выделения сока, что создаст благоприятные условия для растворения сахара и получения доброкачественных ягодных консервов, а также убережет пюре от расслоения. Протертое пюре следует раскладывать только в сухие простерилизованные банки, которые желательно закатать или закрыть ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками и хранить на холоде.

Нельзя хранить домашние консервы из фруктов и ягод вблизи источников тепла и на свету.

Виноград используется для заготовок в виде компота, варенья. Его маринуют. Секрет сохранения компота – тщательное мытье винограда в нескольких водах. Виноградные кисточки вымыть и аккуратно заложить в простерилизованные сухие банки.

Вишню отбирают спелую, крупную, мясистую. Ее следует хорошо перебрать, промыть и лучше извлечь косточки. В банки укладывать плотно, иногда встряхивая.

Сливы годятся только спелые, здоровые с плотной мякотью и без дефектов. Ее необходимо вымыть, разрезать пополам и удалить косточки.

Яблоки хороши в варенье и компотах из поздних сортов – аниса, антоновки. Яблоки необходимо очистить от кожицы и нарезать четвертинками или крупными дольками (опуская по мере нарезания в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения).

Дары леса – ягоды (брусника, земляника, черника, клюква) и грибы – всегда привлекали человека. Лесные ягоды заготавливают впрок по аналогии с садовыми. А вот с грибами следует обращаться осторожно. Надо знать все о ядовитых грибах, чтобы суметь обойти их стороной. Грибы, которые употребляют в пищу, бывают съедобные и условно съедобные, которые следует вымачивать в нескольких водах, а некоторые и отваривать.

Овощи впрок

Баклажаны впрок

На 5 кг баклажан – 300 г чеснока, 10 шт. красного сладкого перца, 8 шт. красного жгучего перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса.

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, порезать кружочками в 0,5 см толщиной, посолить и оставить часа на два. Потом из баклажанов следует отжать сок и поджарить их на растительном масле. Чеснок, красный перец сладкий и жгучий пропустить через мясорубку, добавить уксус и проварить 5 минут.

Затем, обмакивая в эту смесь поджаренные баклажаны, складывать их в стерилизованные банки. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

Баклажаны в масле

На 1 кг баклажан —1 головка чеснока, 1–1,5 ст. ложки уксуса 9 %, 0,5 стакана масла растительного.

Баклажаны очистить от шкурки нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, присыпать солью и дать постоять не менее получаса. Выделившийся сок слить. Затем обжарить ломтики в растительном масле до золотистого цвета. Приготовить смесь из размятого чеснока и 9 %-го уксуса и вылить ее в емкость с баклажанами, перемешать и разложить баклажаны в стерильные баночки. Довести до кипения растительное масло и залить им баклажаны, закатать. Приготовленные подобным образом баклажаны можно есть уже на следующий день, в этом случае можно сэкономить на банках, просто оставив их в кастрюльке под гнетом.

Фаршированные баклажаны

На 10 кг баклажан – 8 кг нарезанной соломкой и обжаренной моркови, 400 г нашинкованного и обжаренного сельдерея, 400 г мелко нарезанных и обжаренных кореньев петрушки, 1 кг нарезанного кольцами и обжаренного лука, 200 г соли.

Баклажаны промыть, сделать продольный разрез, вымочить в подсоленной воде. Потом промыть холодной водой и слегка обжарить на растительном масле. Подготовленные овощи смешать и сделать фарш из них. Каждый баклажан заполнить фаршем. Затем уложить баклажаны в литровые банки. Заливку лучше сделать из томатного сока или томат-пюре, разбавленного водой и уваренного до консистенции соуса. Можно приправить заливку красным перцем. Стерилизовать 1 час 20 минут.

Жареные баклажаны

На 10 кг баклажанов – 0,5 л 9 %-го уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца (свежего), 0,5 кг сладкого болгарского перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки.

Баклажаны отварить в соленой воде (на это уйдет примерно полстакана соли), пока они не станут мягкими. Разрезать их вдоль и уложить под пресс. Через 5 часов вынуть, разрезать еще на 4 части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду и дать им остыть.

Приготовить соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, масло. Баклажаны уложить в банки слоями, немного поливая каждый соусом, залить им же сверху банки и стерилизовать: поллитровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

Баклажаны с начинкой (без масла)

На 1 кг баклажан —1 головка чеснока, 3–4 моркови, 2–3 корня петрушки или 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу, укус для заливки баклажан, зелень сельдерея.

С четырёх сторон каждого баклажана делаем глубокие надрезы (так, чтобы баклажаны не развалились на части!). Опускаем их в кипящую солёную воду и провариваем 2–3 минуты после повторного закипания. Откидываем на дуршлаг, чтобы полностью стекла вода. Большое количество баклажан можно выложить в марлю, завязать углы и подвесить в удобном для вас месте, не забыв подставить какую-нибудь посуду для стекающей жидкости. Тем временем промываем, чистим и довольно крупно нарезаем и смешиваем морковь, чеснок и петрушку. Полученной смесью заполняем разрезы на баклажанах, перевязываем сельдереем и укладываем в стеклянную, глиняную или эмалированную посуду. Подсаливаем и заливаем прокипячённым уксусом.

Приготовленные таким способом баклажаны можно хранить довольно продолжительное время на холоде без стерилизации и консервирования.

Икра из баклажанов

На 3 кг баклажан – 5 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Отдельно испечь баклажаны и перец. Из перца удалить семена, баклажаны почистить. Овощи пропустить через мясорубку. Отварить помидоры, удалить с них кожицу, пропустить через мясорубку и поставить на огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Добавить помидоры в смесь баклажанов с перцем, налить туда растительное масло, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока масса не начнет отделяться от посуды.

Икру разложить по стерилизованным банкам, прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 60 минут, литровые – 70 минут.

Икра баклажанная с овощами

На 1 кг баклажан (на литровую банку) – 200 г лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г растительного масла, 120 г зелени петрушки, соль, перец, сахар по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. После этого отжать из баклажанов горький сок, положить их в глубокую миску с растительным маслом и, помешивая, припускать в растительном масле, пока они не станут мягкими.

Репчатый лук нарезать тонкой соломкой, спассеровать с натертой на терке морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Красные помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать и припустить в отдельной посуде с растительным маслом. После этого все овощи уложить в общую посуду, перемешать, посолить, поперчить, добавить сахар и варить 5 минут. Горячую массу разложить по простерилизованным банкам, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 60 минут, литровые – 70 минут. Закатать крышками.

Баклажаны с помидорами и чесноком

На 1 кг баклажан – 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 250 г растительного масла, 1–2 шт. лаврового листа, 3–5 шт. перца горошком, 0,5 ч. ложки уксуса.

Баклажаны очистить и варить 10–15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Затем вынуть из воды и остудить. Остывшие баклажаны нарезать кружочками, посыпать перцем и обжарить на растительном масле до готовности. Чеснок размять, помидоры порезать кружочками. В банки уложить слоями: баклажаны, чеснок, помидоры. Желательно, чтобы на каждый кружок баклажанов приходилось немножко чеснока и один кружок помидоров. Утрамбуйте и залейте соком, оставшимся от жаренья. Положите лавровый лист, перец, уксус. Стерилизуйте 25–30 минут.

Баклажаны печеные в томатном соке

На литровую банку – 2–3 зубчика чеснока, 1 шт. лаврового листа, 2–4 шт. перца горошком.

Баклажаны вымойте и испеките в духовке, очистите кожуру. Очищенные баклажаны сложите в банки. На дно банок положите чеснок, лавровый лист, перец горошком. Залейте банки томатным соком (на 1 л сока 1,5 ст. ложки соли). Стерилизуйте 10–15 минут.

Салат из баклажанов

На 12 шт. баклажан – 1 кг помидоров, 1 кг перца сладкого, 1 головка чеснока, 4 шт. лаврового листа, 8 шт. перца горошком, 2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара.

На дно кастрюли вылейте стакан растительного масла, вертикально поставить баклажаны, надколотые вилкой в 5–6 местах. Между баклажанами поместите сладкий перец, порезанный пополам или на 4 части, сверху – помидоры (также разрезанные пополам). Посолите и добавьте сахар. Поставьте на несильный огонь, и, когда начнет подниматься пар, засеките время. Через 25 минут (если баклажаны все еще твердые, то можно подержат кастрюлю на огне еще минут пятнадцать) выключите, дайте остыть и разложите по банкам. В кастрюлю с оставшимся маслом добавьте чеснок, лавровый лист, горошек и уксус и кипятите в течение 5–6 минут. Залейте банки с овощами маринадом и закатайте.

Баклажаны как маринованные грибочки

На 2,5 кг баклажан – 4 л воды, 2,5 головки чеснока, 3 шт. перца болгарского, 1 шт. перца горького, 1 стакан уксуса (0,5 стакана для варки и 0,5 стакана для соуса (9 %), 1 стакан масла рафинированного подсолнечного, 100 г соли.

Баклажаны порезать крупными кубиками.

В кастрюлю влить 4 литра воды, добавить 100 г соли, 0,5 стакана уксуса. В очень теплую воду выложить порезанные баклажаны и варить до готовности (примерно 15–20 минут). В это время готовить соус: смешать болгарский перец, горький перец, перемолотый чеснок, 0,5 стакана уксуса, 1 стакан подсолнечного масла. Готовые баклажаны аккуратно отбросить на дуршлаг и дать остыть, затем перемешать баклажаны с соусом. В горячие простерилизованные банки разложить баклажаны и закатать.

Баклажаны в томатном соке

На 5 кг баклажан – 5 л томатного сока, 2 стакана растительного масла, 2 стакана сахара, 0,5 стакана уксуса, 15 шт. болгарского перца, 200 г чеснока, 10–15 шт. лаврового листа, 10–15 шт. чёрного перца горошка, 10 ст. ложек соли (или по вкусу), 2–3 большие головки репчатого лука.

Баклажаны не чистить, порезать кружочками или дольками, посолить и выдержать под гнётом 30 минут (но не более часа). Чеснок пропустить через мясорубку. Лук обжарить. Томатный сок довести до кипения, добавить в него сахар, масло, все специи, остаток соли и довести до кипения. Добавить нарезанный дольками болгарский перец и баклажаны и кипятить 15 минут. За 3 минуты до готовности положить чеснок. В горячем виде разложить в горячие стерильные банки, закатать.

Фаршированные баклажаны под маринадом

На 5 кг баклажан – морковь, сельдерей, чеснок, горький стручковый перец, укроп, петрушка в произвольных пропорциях; для маринада: 2 л воды, 80—100 г соли, 1 стакан 8 %-го уксуса, 3–4 гвоздики, душистого перца и лаврового листа, и 200 г подсолнечного масла.

Отрезкам плодоножки у баклажан и отвариваем их в подсоленной воде до готовности, но не переваривая. Кладём под гнёт на 2–3 часа.

Готовим начинку: морковь натираем на крупной тёрке, остальные компоненты пропускаем через мясорубку.

Для маринада: доводим до кипения 2 л воды вместе с пряностями, солью и сахаром и даём ей покипеть несколько минут. Вливаем уксус, затем масло и кипятим ещё 3–4 минуты.

Подготовленные баклажаны разрезаем вдоль, начиняем, укладываем рядами в кастрюлю и заливаем горячим маринадом. Сверху прикрываем тарелкой и помещаем небольшой гнёт так, чтобы баклажаны были покрыты жидкостью. Оставляем при комнатной температуре на сутки, после чего ставим в холодильник. Через 7—10 дней баклажаны готовы. Приготовленные таким способом баклажаны хорошо хранятся на холоде без стерилизации.

Кьоп (болгарская кухня)

На 5 кг баклажан – 5 кг помидор, 8 кг мясистого сладкого перца, 1 л растительного масла, соль по вкусу.

Снимаем с помидоров кожицу, разрезаем их на 6–8 частей, складываем в дуршлаг и оставляем на 1–2 часа, чтобы стекла лишняя жидкость. Тем временем печём баклажаны на сильном огне так, чтобы кожица обуглилась, а мякоть побелела, и снимаем кожицу. Перцы также запекаем целиком, затем удаляем плодоножку с семенами, снимаем кожицу и вместе с баклажанами пропускаем через мясорубку. Помидоры тушим до мягкости и протираем их через дуршлаг или превращаем в пюре с помощью миксера. Смешиваем все овощи, добавляем растительное масло и выпариваем при продолжительном помешивании всю воду, пока масса не превратится в довольно густое пюре. Даём остыть и раскладываем кьоп в небольшие банки. Сверху заливаем растительным маслом, завязываем пергаментной бумагой и храним в холодном месте.

Для длительного хранения можно простерилизовать кьоп в небольших стеклянных банках и герметически укупорить. Другой вариант – овощную массу не смешивать с маслом и не выпаривать, а заморозить отдельными порциями в полиэтиленовых пакетах. Перед употреблением выложить, не размораживая, на разогретую сковороду с растительным маслом и довести до готовности. Второй вариант выгоден тем, что приготовление кьопа потребует значительно меньшего времени.

Жареные баклажаны с чесноком и пряностями (болгарская кухня)

На 5 кг баклажан – 10 головок чеснока, пучок петрушки, горсть чёрного перца горошком, горсть других пряностей в зёрнах (кориандр, тмин, горчица и др. по вкусу), горсть лаврового листа, растительное (лучше оливковое или подсолнечное) масло для обжаривания и заливки баклажан, соль по вкусу.

Нарезать баклажаны ломтиками толщиной в 1 см, посолить и оставить на 1–2 часа, потом отжать выделившийся сок и жарить в кипящем масле (без муки!). Дать остыть и переложить в стеклянную или эмалированную посуду слоями, пересыпая каждый слой мелко нарубленными петрушкой и чесноком, лавровым листом и другими пряностями. Залить сверху оливковым или подсолнечным маслом так, чтобы оно покрывало верхний слой баклажан на два пальца. Храним в холодном месте.

Можно разложить готовые баклажаны в стеклянные банки и простерилизовать обычным способом.

Кабачки малосольные

На 5 кг кабачков – 3 головки чеснока, 2 корешка хрена, листья вишни и чёрной смородины; для рассола: на 1 л воды – 1,5 ст. ложки соли.

Мелкие кабачки нарезать небольшими ломтиками. Чеснок растолочь, корни хрена настругать соломкой.

На дно эмалированной кастрюли положить половину чеснока, хрена, листьев вишни и смородины. Затем уложить кабачки и накрыть оставшимися специями. Залить всё горячим рассолом, сверху положить гнёт, оставить на 3 суток в прохладном месте.

Подготовленные таким образом кабачки переложить в стерилизованные банки, залить прокипячённым рассолом, закатать.

Кабачки в лимонном масле

На 1 кг молодых кабачков – цедра 1 лимона, 1 стручок горького перца, пряные травы (укроп, петрушка, базилик) по вкусу, растительное масло, чёрный молотый перец; для маринада: на 3 стакана воды – 1,5 стакана яблочного уксуса, 1 ст. ложка соли.

Кабачки вымыть, нарезать кружочками. Опустить в кипящую воду с уксусом и солью. Варить 2 минуты. Затем вынуть из маринада и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Готовые кабачки сложить в эмалированную посуду, поперчить, добавить мелко нарезанный горький перец, рубленые пряные травы и нарезанную соломкой лимонную цедру. Всё перемешать. Затем разложить кабачки с зеленью и цедрой в стерлизованные баночки и залить растительным маслом, чтобы оно полностью покрывало кабачки. Закатать.

Хранить в прохладном месте не более 3 месяцев.

Кабачки по-русски

На 1 кг кабачков – 1 стручок жгучего перца, 2–3 зубчика чеснока, 1–2 листа хрена, 2 ст. ложки укропа, по 1 ст. ложке зелени сельдерея и петрушки, несколько веточек мяты; для маринада: на 1 л воды – 1/2 стакана 9 %-го уксуса, 2,5 ст. ложки соли.

Мелкие кабачки вымыть, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Перец нарезать полосками вдоль на несколько частей, чеснок порубить.

На дно стерилизованных банок положить половину рубленой зелени, перца и чеснока. Затем выложить кабачки и оставшиеся приправы.

Из воды, уксуса и соли вскипятить маринад. Залить маринадом кабачки. Стерилизовать поллитровые банки 5 минут, литровые – 8—10 минут. Закатать.

Кабачки по-корейски

На 3 кг кабачков – 3 сладких перца, 1 л краснодарского соуса, 1 банка (250 г) соуса чили, 100 г чеснока, 2 ст. ложки уксусной кислоты, 2 ч. ложки чёрного молотого перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Кабачки вымыть, очистить, натереть на корейской тёрке. Сладкий перец порезать соломкой, смешать с кабачками. Добавить краснодарский соус и соус чили, молотый перец, масло, сахар и соль. Варить 15 минут. Затем добавить порубленный чеснок и уксус. Варить 5–7 минут.

Горячую массу разложить в стерилизованные банки и закатать.

Икра из кабачков

На 1,5 кг кабачков – 100 г моркови, 100 г лука, 20 г корня петрушки, 10 г зелени, 200 г томат-пюре, соль, сахар, перец по вкусу.

Икру готовят из смеси обжаренных овощей с добавлением томат-пасты или томат-пюре, соли, сахара и пряностей.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Затем пропустить через мясорубку. Отдельно обжарить морковь и лук с томат-пюре, добавив остальные специи. Затем все смешать и тушить на слабом огне до готовности. Смесь разложить по банкам и стерилизовать: поллитровые – 20–25 минут, литровые – 35–40 минут.

Салат из кабачков и огурцов

На 2 кг кабачков – 2 кг огурцов, по 2 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 2 ст. ложки тёртого чеснока, 2 ст. ложки готовой горчицы, 1/2 литра растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 2 ст. ложки чёрного молотого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Огурцы и кабачки вымыть, порезать кубиками или ломтиками. Добавить зелень, чеснок и все специи. Перемешать и оставить на 1 час.

После этого разложить салат по подготовленным поллитровым банкам, стерилизовать 10 минут, закатать.

Лечо из кабачков с чесноком

На 2 кг кабачков – 1 кг сладкого перца, 15 зубчиков чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 400 г томатной пасты, 5–6 горошин чёрного перца, 5–6 лавровых листьев, 1/2 стакана 9 %-го уксуса, 2/3 стакана сахара, 1 ст. ложка соли.

Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть, удалить семена, нарезать соломкой. Соединить в кастрюле кабачки и перец. Добавить соль, сахар, растительное масло, томатную пасту и немного воды (1–2 стакана). Тушить 40 минут. В конце варки добавить измельчённый чеснок, чёрный перец, лавровый лист и уксус. Горячее лечо расфасовать в стерилизованные банки и закатать.

Лечо из кабачков с морковью и перцем

На 3,5 кг томатов – 1,5 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 кг перца болгарского, 200 г чеснока, зелень, сахар по желанию, по вкусу соль, перец.

Овощи очистить, вымыть, нарезать брусочками величиной с палец. Томаты прокрутить через мясорубку, поставить на огонь, положить туда морковь, поварить 5–7 минут. Затем добавить кабачки, а через 5 минут – перец. Посолить, поперчить по вкусу. Если любите острую пищу, добавьте горький перец. Для вкуса можно сахар заменить медом. Варите до готовности. Кабачок должен стать полупрозрачным. Готовое лечо разложить с стерильные баночки и закатать.

Кабачки, консервированные с морковью

Для рассола (на 5 литровых банок) – 2 л воды, 80 г соли (2 ст. ложки), 110 г сахара (4 ст. ложки), 110 г 9 %-го уксуса.

Вымытые и очищенные кабачки нарезать дольками или кусочками. Среднего размера морковку нарезать тонкими кружочками, лук нарезать кольцами. На дно литровой банки положить 1–2 зубчика чеснока, 2–3 горошины черного перца, маленькую луковицу. Затем уложить кабачки, пересыпая морковью и луком.

Приготовить рассол. Соль и сахар растворить в воде при нагревании, кипятить 5 минут, убирая пену, снять с огня, профильтровать и влить уксус. Горячим рассолом залить банки. Стерилизовать – 10 минут.

Кабачковая икра с яблоками и изюмом

На 1 кг кабачков: 1 кг помидоров, 500 г лука, 500 г зелёных яблок, 500 г изюма, 500 г сахара, 0,6 л белого винного уксуса, кусочек корня имбиря, 10–12 шт. гвоздики, 1 ч. ложка чёрного перца горошком, 1 ч. ложка кориандра, соль по вкусу.

На помидорах сделать крестообразный надрез и опустить на 1 минуту в кипящую воду, затем сразу же переложить в миску с холодной водой. Снять с них кожицу. Нарезать помидоры кусочками.

Кабачки и яблоки очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Имбирь нарезать мелкими кусочками, вместе с гвоздикой, горошинами перца и кориандром положить в полотняный мешочек.

Все овощи, яблоки и мешочек со специями положить в большую кастрюлю, влить уксус и, помешивая, довести до кипения. Варить на маленьком огне без крышки, периодически перемешивая, 1 час.

Затем добавить промытый изюм и продолжать готовить ещё 1,5 часа. Вынуть мешочек со специями. Дать икре немного остыть.

Разложить тёплую икру по стерилизованным банкам, закрыть пластмассовыми или стеклянными крышками (не металлическими!) и поставить в прохладное место. Икра будет полностью готова через 3–4 недели.

Гарнир из кабачков с рисом

На 4 кабачка – 3 луковицы, 6 помидоров, 3–4 сладких перца, 1–2 моркови, корни петрушки и пастернака, 1 стакан риса (отваренного до полуготовности), 1 куриный бульонный кубик, чёрный молотый перец, сахар и соль.

Овощи вымыть, очистить и порезать кубиками. Морковь, коренья петрушки и пастернака натреть на крупной тёрке. Всё перемешать, добавить рис и бульонный кубик. Довести до кипения, посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу. Тушить 30 минут.

Горячую массу разложить по стерилизованным банкам и закатать. Хранить в прохладном месте.

Жареные кабачки в маринаде

По вкусу – кабачки, морковь, зелень петрушки, чеснок, растительное масло; для маринада: 1/2 стакана 9 %-го уксуса, 1/4 стакана воды, красный молотый перец, соль.

Кабачки очистить, нарезать кружочками, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Морковь натереть на корейской тёрке, петрушку и чеснок мелко порубить. Всё перемешать.

Для маринада смешать уксус с водой, добавить красный молотый перец и соль по вкусу.

Кружки кабачков обмакивать с двух сторон в маринад, укладывать в банку, переслаивая морковью с петрушкой и чесноком. Сверху желательно утрамбовать, добавить сок с маслом, оставшийся от жарки кабачков.

Стерилизовать литровые банки 35 минут. Закатать.

Пикули

Для маринада: на 2 л воды – 120 г сахара (4 ст. ложки), 130 г соли (4 ст. ложки), 200 г 6 %-го уксуса, 15 горошин черного перца.

Простерилизовать 5 литровых банок. Для того, чтобы их заполнить, потребуется: кочан цветной капусты (разобрать на соцветия, выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты), 2 свежих молоденьких кабачка, 5 крупных сочных морковин, 5 сладких болгарских перцев, 25 луковок «севок» или «выборок», 25 мелких зубчиков чеснока, 20–25 мелких помидорок «сливка» и 25 самых мелких огурчиков, кислое яблоко (лучше «антоновку»), а также зелень – 10 веточек черной смородины с листьями, стебли сельдерея и петрушки без листьев, сухие соцветия укропа («зонтики»).

Морковь, яблоко, перец, кабачки вымыть, почистить и нарезать: яблоко – дольками, перец – полосками, кабачок – кусочками, морковь нашинковать. Затем бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Зелень промыть в проточной воде и нарезать кусочками 1,5–2,5 см.

Половину веточек смородины, половину зелени, кусочки яблока и пряности разделить на 5 частей и уложить на дно каждой банки. Затем плотно уложить вперемешку огурчики, помидорки, соцветия цветной капусты, морковь, перец, кабачки. Сверху снова положить по смородиновой веточке, по горсти зелени, по лавровому листику, по 1 гвоздике, по 3 горошины душистого перца. Вскипятить маринад и горячим залить банки, добавив в маринад уксус и специи. Банки накрыть крышками и стерилизовать 12 ми нут.

Капуста с яблоками

На 10 кг нашинкованной капусты – 200–250 г (7–8 ст. ложек) поваренной соли, 350 г моркови, 0,5 кг яблок, 350 г клюквы, 5 г тмина.

Нашинковать капусту и морковь, яблоки порезать половинками или четвертинками, очистить от семечек. Перебрать, очистить от мусора и промыть в двух-трех водах клюкву или бруснику. Смешать с солью пряности (гвоздику, тмин или др.).

На дно положить чистые белые капустные листья. Затем уложить слоями овощи в такой последовательности: ровный слой нашинкованной капусты, ровный слой небольшого количества моркови и соли, слой нарезанных яблок и ягод. И так повторить несколько раз. Каждый слой уплотняют руками. Емкость заполнить почти до верха. Сверху капусту прикрыть чистыми свежими капустными листьями.

На следующий день, когда капуста осядет, ее прокалывают и добавляют к ней свежую, в последующие дни это проделывается несколько раз. Пену снимают. Через 2 недели капуста готова.

Желательно употреблять, когда заквашенная капуста выстоится, примерно через 2 месяца.

Капуста жгучая

На 3–4 небольших кочана капусты – стручок жгучего перца, 15 долек чеснока, 3 свеклы, 4–5 морковин, соль.

Кочан капусты разрезать на 4 части. Морковь средней величины порезать пластинками вдоль, свеклу – поперек тонкими ломтиками. На дно банки положить половинку жгучего перца, затем слоями – часть моркови, свеклы, чеснока, капусту. Затем следующий слой, начиная с моркови, и так до верха. На самый верх положить вторую половинку жгучего перца и горсть соли. Залить овощи холодной кипяченой водой. Держать в тепле 4 дня и 4 дня на холоде.

Капуста маринованная

На 5 кг капусты – 100–120 г соли (4 ст. ложки); для заливки: на 1 л воды – 50 г соли (1 ст. ложка), 120 г сахара (5 ст. ложек), 200 г 9 %-го уксуса.

Капусту, нашинкованную полосками шириной 5 мм, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и откинуть на сито.

Приготовить заливку: растворить при нагревании в воде соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и добавить уксус.

На дно каждой литровой простерилизованной банки последовательно заложить: 5–6 горошин горького и душистого перца, 3–5 гвоздик, небольшой кусочек корицы, лавровый лист. Влить горячую заливку, затем капусту. Заливка должна покрывать капусту полностью.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые 3–5 минут, литровые 8—10 минут. Снять с огня и закатать.

Капуста, квашенная со свеклой

На 4 кг капусты – 150 г свеклы, 50 г чеснока, 50 г хрена, 30–50 г петрушки, небольшой стручок красного жгучего перца; для рассола: на 2 л воды – 100 г сахара (4 ст. ложки), 100 г соли (3 ст. ложки).

Капусту порезать на крупные куски – примерно по 200–300 г. Нарезать кубиками свеклу, измельчить чеснок и петрушку, натереть на терке хрен.

Все продукты смешать и сложить, уплотняя, в эмалированную емкость. Вскипятить и процедить рассол, немного остудить до теплого и залить капусту. По ложить гнет.

Выдержать капусту при комнатной температуре 18–20 ˚С в течение двух суток, а затем убрать на холод. Спустя 5–6 дней капуста приобретет приятный малиновый цвет и будет готова к употреблению.

Капуста квашеная «любимая»

На 8 кг капусты – 300 г свёклы, по 100 г чеснока и корня хрена, 80 г зелени петрушки, 3–4 стручка красного горького перца; для рассола: на 4 л воды – 1 стакан сахара, 6,5 ст. ложек крупной соли.

Капусту разрезать на крупные куски вырезать кочерыжки. Свёклу очистить, нарезать кубиками. Чеснок, горький перец и зелень мелко нарезать, хрен натереть на крупной тёрке.

Вскипятить рассол из воды, сахара и соли. Слегка его охладить.

Овощи, коренья и зелень плотно уложить в ведро, залить тёплым рассолом. Сверху накрыть крышкой и положить груз. Оставить на 2 суток при комнатной температуре (18 °С), затем перенести в прохладное место. Через 5 дней капуста уже готова. У неё красивый малиновый цвет, острый вкус. К столу подаётся целыми кусками или нарезанная и политая растительным маслом.

Капуста, соленая с лимонной кислотой

На 3-х литровую банку – 1 большой кочан капусты, 6–7 сладких перцев, 2–3 моркови, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать, сладкий перец очистить, нарезать соломкой, морковь натереть на крупной тёрке. Приготовленные овощи смешать с сахаром, солью и лимонной кислотой, хорошо перемешать и сложить в банку. Влить немного кипятка, дать постоять 10–15 минут. Затем долить банку кипятком до горлышка, проследить, чтобы вышел воздух. Закройте крышкой и укутайте до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Капуста со сладким перцем и виноградом

На 6 кг капусты – 1,5 кг моркови, 8 сладких перцев, 1,7 кг винограда без косточек, яблоки, соль.

Капусту следует нашинковать, пересыпать солью и слегка помять руками. Морковь очищаем, натираем на крупной тёрке. Сладкий перец очищаем от семян, нарезаем соломкой. Всё перемешиваем, добавляем виноград и очищенные от семян яблоки.

Выкладываем овощи с фруктами в эмалированную посуду. Сверху кладём перевёрнутую тарелку и ставим гнёт. Оставляем при комнатной температуре для закисания на 2–3 дня, прокалывая деревянной палочкой до самого дна 3–5 раз в день. Затем ставим на хранение в прохладное место.

Капуста в маринаде

На 1 кг капусты – 3 гвоздики, по 3 горошины чёрного и душистого перца, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка соли; для маринада: на 4 стакана воды – 1 стакан столового уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

Капусту следует нарезать небольшими кусочками, посолить, оставить на 2 часа.

Вскипятить воду с уксусом, сахаром и солью – приготовить маринад.

На дно стерилизованной банки положить гвоздику, горошины перца и лавровый лист. Сверху выложить капусту, слегка утрамбовывая. Залитиь кипящим маринадом. Поллитровые банки стерилизовать 20 минут, литровые – 30 минут.

Капуста «живая»

На 3-х литровую банку – 3,5 кг капусты, 4 моркови, 1 ст. ложка водки, 2 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать, посолить, помять руками. Добавить натёртую на крупной тёрке морковь, хорошо перемешать. Полученную капусту с морковью переложить в банку, хорошо утрамбовать до появления сока. Лишний сок слить в отдельную посуду, хранить в прохладном месте. Накрыть банку капустным листом и оставить на 3–4 дня при комнатной температуре для брожения.

Во время брожения следует сделать в капусте 2–3 прокола до самого дна банки для удаления газа, влить оставленный капустный сок и водку. Закрыть банку крышкой и поставить в прохладное место.

Капуста с медом

На 3–4 кг капусты – 2–3 крупных моркови; для рассола: на 1 л воды – 1 ст. ложка с горкой соли и 1 ст. ложка мёда.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной тёрке. Уложить в 3-х литровую банку, утрамбовывая.

Сделать рассол из воды, соли и мёда. Прокипятить, немного охлаждить и залить капусту. Через два дня получится хрустящая, ароматная квашеная капуста.

Капуста со свеклой в медовом маринаде

На 2 кг краснокочанной капусты – 1–2 свёклы, сок 1 лимона, 1 стручок красного острого перца; для заливки: 3 стакана воды, 1,5 ст. ложки соли, 4 ст. ложки мёда.

Свёклу следует отварить, очистить и нарезать дольками. Краснокочанную капусту крупно нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Перемешать со свёклой, нарезанным кусочками красным перцем и переложить всё в большую посуду.

Для заливки мёд и соль растворить в горячей воде, перемешать. Залить капусту, сверху положить гнёт и поставить в холодное место. Через 7 дней капуста готова.

Капуста, маринованная с чесноком

На 2 кг капусты – 2–3 крупных моркови, 1 свёкла, 1 головка чеснока; для рассола: на 1 л воды – 1 стакан растительного масла, 2/3 стакана 9 %-го уксуса, 1 неполный стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Капусту нарезать мелкой соломкой, слегка помять руками. Морковь и свёклу натереть на крупной тёрке, чеснок подавить и смешать с капустой.

Для рассола вскипятить воду с растительным маслом, уксусом, сахаром и солью.

Овощи залить рассолом. Положить груз и оставить на ночь. Утром разложить по банкам, закрыть крышками и отправить в холодильник на хранение. Отличная закуска.

Капуста впрок с ягодами

На 10 кг капусты – 1 кг яблок, 350 г моркови, 350 г клюквы или брусники, 180–200 г соли.

Капусту нашинковать, смешать с солью и слегка помять руками. Яблоки вымыть, нарезать четвертинками. Клюкву или бруснику перебрать и хорошо промыть. Морковь натереть на крупной тёрке.

На дно банки или эмалированной кастрюли положите слоями: часть капусты, морковь, яблоки, ягоды. Слои повторите несколько раз. Сверху прикройте чистыми целыми листьями капусты, положите деревянный кружок, поставьте гнёт. Через несколько дней капуста начнёт закисать, на её поверхности появится пена. Когда пена исчезнет совсем, капуста готова к употреблению.

Во время закисания капусту надо несколько раз проколоть деревянной палочкой, чтобы вышли газы. Готовую капусту следует поставить на хранение в холодное место.

Капуста с можжевеловыми ягодами

На 10 кг капусты – 500 г моркови, по 1 ч. ложке семян тмина и укропа, 250 г соли; для отвара: на 1 л воды – 20 г сушёных плодов можжевельника.

Капусту нашинковать. Морковь натереть на крупной тёрке, смешать с капустой. Добавить семена тмина, укропа и соль. Всё хорошо перемешать.

Сварить отвар: плоды можжевельника размять, залить кипящей водой. Варить 30 минут, процедить и охладить.

Залить капусту отваром, перемешать, переложить в эмалированную или стеклянную посуду. Сверху положить деревянный кружок, положить груз и накрыть салфеткой.

Капуста впрок с яблоками и изюмом

На 1 кочан капусты – 100 г изюма без косточек, 2 яблока, 2 луковицы, 2 моркови, 4–5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка соли; для заливки: на 0,5 л воды – 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана яблочного уксуса, 1 ст. ложка соли.

Капусту следует нашинковать и перетереть с солью. Яблоки, лук и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной тёрке и смешать с капустой. Чеснок натереть на мелкой терке, изюм ошпарить кипятком, смешать с подготовленными овощами.

Приготовить заливку: вскипятить воду с сахаром и солью, влить масло и уксус.

Залить капусту тёплой заливкой, оставить на 5–6 часов при комнатной температуре. Затем разложить в чистые банки, простерилизовать, закатать.

Капуста впрок с рябиной

На 1 кг белокочанной капусты: 200 г рябины, веточки эстрагона, кусочки корня хрена, листья вишни; для маринада: на 1 л воды – 1,5 стакана сахара, 1 стакан яблочного уксуса, 1,5 ст. ложки соли.

Капусту тонко нашинковать. Рябину пробланшировать в кипящей воде.

Вскипятить воду с сахаром, солью и уксусом – приготовить маринад.

На дно подготовленной банки положить эстрагон, хрен и листья вишни. Сверху выложить капусту с рябиной и залить горячим маринадом. Простерилизовать и закатать.

Капуста на закуску

На 10 кг капусты – 400 г чеснока, 2 пакетика красного молотого перца; для рассола: на 5 л воды – 1 стакан соли.

Капусту разрезать на 4–6 частей. Сложить в большую эмалированную посуду.

Из воды и соли сварить рассол и залить капусту. Дать ей неделю постоять. Чеснок пропустить через чесночницу, смешать с красным молотым перцем, добавить немного кипячёной воды, чтобы получилась кашица.

Капусту вынуть из рассола, обмазать каждый ломтик острой чесночной кашицей и плотно сложить.

Оставшийся рассол вскипятить, остудить и залить капусту. Закрыть банки капроновыми крышками. Поставить в прохладное место. Через 3–4 дня капуста готова.

Капуста пестрая

На 10 кг капусты – 0,5 кг сладкого красного перца, 0,5 кг жёлтого перца, 0,5 кг зелени петрушки, 3 л воды, 150 г соли.

Капусту, очищенный сладкий перец и петрушку мелко нарезать и плотно уложить в посуду. Воду вскипятить с солью, остудить и залить капусту охлажденным рассолом. Положить гнет и поставить на холод.

На вторые сутки капуста готова. Таку капусту лучше держать в холодильнике. Она хороша как гарнир, из нее можно готовить первые и вторые блюда.

Капустные листья с хреном

На 500 г капустных листьев – 300 г тёртого хрена; для маринада: на 1 л воды —0,5 стакана сахара, по щепотке горчичных и кориандровых семян, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 ст. ложка соли.

Капустные листья следует проварить 5 минут в подсоленной воде. Охладить, разрезать на полоски шириной 7–8 см.

Вскипятить воду с сахаром, солью, пряностями и уксусом – приготовить маринад. На каждую полоску капусты положить 1 ч. ложку тёртого хрена, завернуть «конвертиком». Уложить «конвертики» в банку и залить горячим маринадом. Простерилизовать и закатать.

Капуста с морковью и чесноком

На 3 кг капусты – 600 г моркови, 3 головки чеснока, 500 г зелени петрушки; для маринада: 1,5 л воды, 200 г уксуса, 100 г растительного масла, 0,5 стакана сахара, 2 лавровых листа, соль.

Капусту порезать кусками, морковь очистить, нарезать кружочками, чеснок и петрушку измельчить.

Капусту уложить в банку, пересыпая морковью, зеленью и чесноком. Залить охлаждённым маринадом, держать 3 дня при комнатной температуре, затем поставить в холодное место.

Капуста с болгарским перцем и медом

На 3 кг капусты – 1 кг сладкого перца, 1 лимон; для рассола: на 1 л воды —0,5 стакана мёда, 2 ч. ложки соли.

Капусту, сладкий перец нарезать соломкой. Лимон – кружочками.

Из воды, мёда и соли сварить рассол. Подготовленные овощи и лимон уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом.

Накрыть крышкой и поставить в холодное место. Через сутки капуста готова.

Капуста с кабачками и помидорами

На 5 средних кочанов капусты – 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 молодой кабачок среднего размера, 6 крупных морковок, 2 средние головки чеснока, по 300 г петрушки, кинзы, 200 г укропа и 1/4 стручка красного жгучего перца; для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли.

Кочан капусты разрезать на четыре части вместе с кочерыжкой, чтобы не развалился, и проварить в кипящей воде в течение 5 минут. Очищенный перец так же опустить в кипящую воду на 5 минут.

Нарезать кружочками помидору, морковь, молодой кабачок вместе с кожурой. Измельчить чеснок, порезать мелко зелень.

Все овощи, за исключением моркови, вперемешку плотно уложить в эмалированную кастрюлю в несколько слоев, пересыпая каждый слой смесью соли, чеснока, зелени и моркови. Залить проваренным, процеженным и охлажденным рассолом. Положить гнет и выдерживать при комнатной температуре 3 дня. Потом убрать на холод.

Солянка с грибами

На 2 кг капусты – 1 кг отварных грибов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 0,5 л кипятка, 0,5 л томатного соуса, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 1/2 стакана растительного масла, специи, сахар и соль по вкусу.

Капусту, морковь, лук очистить. Капусту, лук нашинковать. Морковь очистите, натрите на крупной тёрке.

Морковь и лук обжарить на растительном масле. Добавить капусту, кипяток. Тушит 20 минут. Добавить отварные грибы (шампиньоны можно сырыми использовать), томатный соус, специи, сахар и соль. Тушить ещё 30 минут. В конце приготовления влить уксусную эссенцию.

Горячую солянку разложить в стерилизованные банки, закатать.

Капуста по-петровски

На 2 кг нашинкованной капусты – 2 моркови, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 г 9 %-го уксуса, 1 стакан подсолнечного масла; для рассола: на 1 л воды – 75 г соли (2,5 ст. ложки), 190 г сахара (3/4 стакана).

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, крупные луковицы нарезать кольцами, чеснок измельчить.

Все овощи перемешать, уложить в банку, влить 1 стакан подсолнечного масла, уксус и горячий рассол. Положить гнет и выдерживать на холоде 3 дня.

Цветная капуста

На 5 кг цветной капусты – 2,8 л воды, 200 г соли, 200 г 9 %-го уксуса.

Перерабатывать цветную капусту нужно очень быстро, чтобы она не успела потемнеть.

Крепкий белый кочан разделить на соцветия, промыть чистой проточной водой, плотно уложить в банки и сразу же залить заранее приготовленным, проваренным и охлажденным рассолом. Выдержать при комнатной температуре 2 недели, затем вынести на холод.

Банки можно подвергнуть незначительной стерилизации и закатать.

Цветная капуста впрок

На 2 кг цветной капусты – 1 красный сладкий перец, 200 г зелени петрушки, 1 головка чеснока, соль; для маринада: на 2,5 л воды – 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана 9 %-го уксуса, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли.

Капусту разобрать на соцветия, опустить на 2 минуты в кипящую подсоленную воду. Откинуть на дуршлаг, остудить. В кипящую воду добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, мелко нарезанные сладкий перец, петрушку и чеснок. Прокипятить 1 минуту. Опустить в маринад капусту, варить 10–12 минут.

Горячую капусту вместе с маринадом разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Цветная капуста с помидорами

На 2 кг цветной капусты – 6 кг жёлтых помидоров, 3 головки чеснока, 2 острых перца, 1 пучок зелени петрушки, 400 г майонеза, 2 стакана растительного масла, мука, по 1 ч. ложке молотого кориандра, имбиря и мускатного ореха, 0,5 ч. ложки измельчённой мяты, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 1 ч. ложка чёрного молотого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Овощи вымыть, очистить. Готовые помидоры, чеснок, острый перец и петрушку пропустить через мясорубку. Добавить майонез, все пряности, молотый перец, сахар и соль. Варить 40 минут.

Цветную капусту разбрать на соцветия, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

В кипящий соус опустить капусту, варить до готовности. В конце варки влить уксусную эссенцию. Затем разложить по стерильным банкам и закатайте.

Огурцы консервированные

Для заливки: на 1 л воды – 60 г соли (2 ст. ложки). Сахар не добавлять.

Молодые плотные огурцы с мелкими недоразвитыми семенами вымыть, замочить в холодной воде и выдержать 6–8 часов. Заранее приготовить смесь мелко нарезанных пряных растений, придерживаясь примерно такого соотношения: 6 г листа хрена, 6 г листа сельдерея, 10 г укропа, 3 г зелени петрушки, 1 г листа мяты, 1 г чеснока. Смеси пряностей легче и удобнее закладывать в банки. На дно положить половину полагающейся нормы этих пряностей. Кроме того в каждую литровую банку положить 8—10 горошин черного перца, 1/5 или 1/4 стручка красного перца и 1 лавровый лист. Затем плотно уложить в банку огурцы, а сверху остальную часть измельченных пряностей.

Вскипятить заливку и процедить. Влить по 12 г уксуса на каждый литр. Горячей заливкой залить огурцы в банках и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки – 4–5 минут, литровые – 6–8 минут.

Маринованные огурчики

Для маринада (на 10 кг готовых консервов): на 10 л воды – 1,5 л 6 %-го уксуса, 200 г соли, 200 г сахара, 20 г соцветий укропа, кусочки кореньев хрена.

Некрупные огурчики, хрустящие, с мелкими семенами внутри, тщательно вымыть, обрезать кончики.

На дно простерилизованной банки уложить лавровый лист, 3–5 листочков смородины, 1/5 стручка красного жгучего перца, несколько кусочков кореньев хрена. Красиво уложить огурчики, залить горячим маринадом. Время стерилизации: литровые банки – 10 ми нут.

Огурцы в сладкой заливке

Для заливки: на 1 л воды – 50 г соли (2 ст. ложки), 25 г сахара (1 ст. ложка).

В простерилизованные литровые банки уложить нарезанную свежую зелень, небольшую дольку чеснока, среднего размера луковицу, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца и столько же гвоздики. Добавить 0,5 чайной ложки сухой горчицы, влить 2 столовые ложки 9 %-го уксуса. Уложить вертикально огурцы и залить горячей заливкой.

Стерилизовать: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15 минут.

Пряный засол

Огурцы рассортировать по размеру и тщательно вымыть. Если их собрали раньше, а не в этот день, то замочите их в воде на 6–8 часов. Затем уложите огурцы в бочку, эмалированное ведро или кастрюлю плотными рядами, пересыпая пряностями. На дне и поверх огурцов также насыпьте по слою пряностей. Залейте 6 %-м соляным рассолом – 60 г соли на 1 л воды.

Соленые огурцы в банках

Огурцы хорошо промыть и уложить в трехлитровую банку. Залить холодной водой, затем воду слить в другую посуду, растворить в ней 200 г соли и снова залить этим раствором огурцы, закрыть крышкой и дать постоять двое суток. Рассол слить, положить в банку зелень – укроп, несколько зубчиков чеснока, по 2 листика черной смородины и вишни, залить чистой холодной водой, закатать или закрыть пластмассовой крышкой и поставить в прохладное место.

Огурчики по бабушкиному рецепту

Для маринада: на 1 л воды – 50 г соли крупного помола и 50 г сахара.

Для маринования отобрать очень свежие, без дефектов огурчики средней величины. Замочить на 6 часов. В банку уложить специи из расчета на 1 л объема: 3–4 гвоздики, лавровый лист, 1/10 часть стручка красного горького перца, 7–8 горошин черного, 1/3 чайной ложки корицы, крупный зубчик чеснока, 1–2 веточки петрушки, хрена – в 2 раза больше, чем петрушки (листья и корни), и в 3 раза больше – укропа. Чеснок и зелень промыть и нарезать.

Если не соблюсти эти пропорции, особенно это относится к красному перцу и чесноку, огурчики не будут бабушкиными.

У огурчиков срезать кончики и уложить вертикально в банку. Залить горячим маринадом (из расчета 1,5 л на трехлитровую банку) и стерилизовать: трехлитровые банки – 20 минут, двухлитровые – 15 минут.

Перед тем как закатать, влить в банки уксусную эссенцию – 1–1,5 чайные ложки (а лучше добавить ее в горячий маринад, из расчета 1 ч. ложка на 800 г заливки).

Огурцы кисленькие

Для маринада: на 10 л воды – 1,5 стакана соли, полстакана сахара, 5 ст. ложек лимонной кислоты, 10–15 зерен черного перца, 4–6 лавровых листьев.

На дно банки уложить специи: 2–3 небольших зубчика чеснока, 1–2 головки нарезанного лука, хрен – листочек и кусочек корня, 1–2 веточки укропа. Вскипятить заливку, разлить по банкам.

Банки пастеризовать при температуре 90 °С: литровые и двухлитровые – 15–20 минут, трехлитровые – 30 ми нут.

Огурцы с пряными травами

Для заливки: на 1 л воды – 5 ч. ложек соли, 1 ст. ложка сахара, 5 ст. ложек 9 %-го уксуса.

На дно литровой банки насыпать измельченную зелень – укроп, листья хрена, эстрагон, петрушку, сельдерей, луковицу и добавить пряности – зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 2–3 гвоздики, 1 лавровый лист, 0,5 ч. ложки сухой горчицы. Плотно уложить мелкие свежие огурчики и залить горячей заливкой.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15–20 минут.

Огурцы и болгарский перец

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки соли.

Свежие, некрупные огурчики тщательно вымыть, обрезать кончики и сложить в глубокую кастрюлю или бак. Залить кипятком, закрыть крышкой, укутать. Когда вода остынет, огурцы вынуть и разложить по банкам.

На дно каждой литровой банки положить порезанную дольку чеснока, 1–2 сладких болгарских перца, 6–8 горошин черного перца, 1 лавровый лист. Затем заложить огурцы.

Для рассола растворить в воде при нагревании соль и сахар, заложить петрушку и укроп, довести до кипения, прокипятить пару минут, снять с огня и процедить. Добавить уксус. Горячим рассолом залить огурцы и закатать банки. Для дальнейшей пастеризации укупоренные консервы укутать одеялом.

Огурцы с помидорами

Для маринада: на 1 л воды – 60 г соли (2 ст. ложки), 75 г сахара (3 ст. ложки), 100 г 9 %-го уксуса.

Приготовить молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка и сельдерей) и пряности (1/4 стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 3–5 гвоздик). Уложить овощи (внизу огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить обычным способом. Банки прикрыть крышками и стерилизовать. Закатать.

Патиссоны консервированные

Для маринада: на 1 л воды – 70 г соли (2 ст. ложки), 10–13 г уксусной эссенции.

Взять молодые, здоровые, без повреждений, с мелкими семенами, белые или желтые патиссоны. Мелкие овощи консервируют целиком, крупные режут на дольки. Нужно вырезать плодоножку с небольшим количеством мякоти. Бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут, сразу же остудить в холодной воде (3–5 минут). На дно банок положить несколько кусочков кореньев хрена, сельдерей, петрушку, зубчик чеснока, 1/4—1/5 стручка красного жгучего перца, 3–5 горошин черного, лавровый лист. Уложить патиссоны, сверху положить 2–3 сладких перца и залить маринадом.

Стерилизовать: поллитровые и литровые банки – 10 ми нут, трехлитровые – 20 минут.

Ассорти из патиссонов с овощами

Для рассола: на 1 л воды – 35 г соли (1 ст. ложка), 50 г сахара (2 ст. ложки), 1 ч. ложка уксусной эссенции. На дно трехлитровой банки положить 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем банку на 1/3 заполнить молодыми крепкими патиссонами (диа метром 6–7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху уложить розовые небольшие помидоры. Все это залить горячим рассолом, стерилизовать 20 минут, закатать.

Патиссоны по-украински

Для рассола: на 3 л воды – 200 г соли, 250 г сахара, 200 г 9 %-го уксуса.

Патиссоны нарезать. На дно трехлитровой банки положить 5 горошин душистого, 10 горошин черного, 1 стручок жгучего перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек молодого укропа. Рассол вскипятить, снять с огня, влить уксус. Рассол остудить до теплого. Уложить патиссоны и залить рассолом с верхом и стерилизовать 20–25 минут.

Перец маринованный

Для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 25 г сахара (1 ст. ложка), 100 г 9 %-го уксуса.

Перец почистить и бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, после чего на 2 минуты опустить в холодную воду. На дно банки уложить 1–3 горошины душистого перца, лавровый лист. Затем плотно уложить в банки, чередуя: один перец – тупым концом вниз, другой – острым.

Необходимо иметь в виду, что в банке должно все-таки остаться место для достаточной циркуляции жидкости при стерилизации.

Приготовить маринад. Для этого растворить, помешивая, в воде при нагревании соль и сахар, вскипятить, снять с огня, профильтровать, влить уксус и горячим маринадом залить банки.

Стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут, охладить.

Перец, маринованный с растительным маслом

На 3 кг перца (на 3 литровые банки) – 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 ста кан сахара, 5 стаканов воды, 3 ст. ложки соли.

Вымытый перец очистить от семян, ополоснуть водой и опустить в кипящий маринад. Кипятить 10–15 минут (в зависимости от величины перчин), сразу же разложить по банкам, залить маринадом и закатать.

Перец консервированный

Для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 25 г сахара (1 ст. ложка), 15 г уксусной эссенции (1 ст. ложка).

На дно банки уложить веточки укропа, петрушки, лист хрена или небольшой кусочек кореньев, лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца. Тщательно вымытый перец очистить от семян, сполоснуть водой и плотно уложить в поллитровые (если перчины не крупные) или литровые банки. Приготовить маринад и горячим залить банки.

Стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут, охладить.

Перец сладкий жареный

Отобрать мясистые плоды, вымыть, удалить семена с плодоножкой и обжарить на сильном огне. После чего очистить от кожицы и обжарить в растительном масле до подрумянивания. Затем плотно уложить рядами в банки, поливая растительным маслом, в котором жарились перцы, чтобы масло, заполняя промежутки, вытеснило воздух. Стерилизовать 90 минут.

Непосредственно перед употреблением рекомендуется сбрызнуть перцы лимонным соком или столовым уксусом.

Перец фаршированный

На 1 кг перца – 700 г помидоров, 300 г моркови, 250 г репчатого лука, 30 г кореньев петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20–25 г соли, 40–45 г сахара, 1–2 ст. ложки 9 %-го уксуса, 5–6 горошин черного перца.

Из крупного мясистого перца удалить плодоножки с семенами, после чего перец вымыть. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить. Коренья нашинковать и потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры ошпарить горячей водой, протереть через дуршлаг, кожицу удалить, выложить в эмалированную посуду, довести до кипения и проварить 15 минут, постоянно помешивая. Затем к томатной пасте добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и проварить еще 10 минут. Измельчить зелень петрушки.

Прокипятить растительное масло в течение 3–5 минут, охладить до 70 °С и разлить в простерилизованные литровые банки по 2 ст. ложки. Лук, морковь, коренья петрушки и зелень хорошенько перемешать, посолить и набить этой массой перец. Уложить фаршированный перец в банки с предварительно налитым растительным маслом и залить горячей томатной пастой с приправами.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 55 минут, литровые – 65 минут.

Перец, фаршированный морковью и кореньями

Для фарша – 8 частей моркови, 1 часть лука, 1 часть кореньев.

Отобрать мясистые плоды небольшого размера, аккуратно очистить от семян и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде.

Приготовить фарш. Лук нарезать крупными кольцами. Морковь нарезать соломкой. Корень сельдерея и петрушки мелко нарезать. Все овощи обжарить по отдельности, слегка остудить и смешать, добавив измельченную зелень и 50 г соли (1 ст. ложка).

Аккуратно, чтобы не разорвать, набить перец фаршем. Уложить нафаршированный перец в банки, чередуя: один перец – тупым концом вниз, другой – острым. Отдельно готовят томатный соус. Для этого можно воспользоваться готовой томатной пастой и разбавить ее равным количеством воды, вылить в глубокую кастрюлю, довести до кипения. При этом на 1 л соуса добавляют 50 г сахара (2 ст. ложки) и 30 г соли (1 ст. ложка).

Для томатной заливки мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли (1 ст. ложка) и 100 г сахара (4 ст. ложки). Желательно добавить молотый красный и черный перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут.

Горячим соусом залить банки и стерилизовать: поллитровые – 60 минут, литровые – 80 минут.

Перец, фаршированный капустой

Капусту тонко нашинковать, лук нарезать полукольцами, морковь натереть соломкой на терке. Овощи смешать и потушить на растительном масле (лучше на подсолнечном) и остудить. Перец почистить и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде. Перец аккуратно нафаршировать. Мясистые, мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли (1 ст. ложка) и 100 г сахара (4 ст. ложки), лавровый лист и душистый перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут.

Горячим соусом залить банки и стерилизовать: поллитровые – 60 минут, литровые – 80 минут.

Помидоры маринованные

Для маринада: на 1 л воды – 50 г сахара (2 ст. ложки), 50 г соли (2 ст. ложки), 140 г 9 %-го уксуса.

Помидоры тщательно вымыть. На дно каждой литровой банки положить листочек хрена, лавровый лист, веточку укропа, сельдерея и петрушки, маленький кусочек жгучего стручкового красного перца и зубчик чеснока. Уложить томаты целиком или половинками.

Приготовить маринад. Растворить в воде при нагревании соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Слегка остудить.

Залить маринадом банки, прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 5 минут, литровые – 8—10 минут. Остудить.

Помидоры в заливке

На 700 г помидоров (на литровую банку) – 350 г заливки.

Очищенные от кожицы помидоры ополоснуть теплой кипяченой водой, уложить в банки, залить кипящим рассолом или горячим томатным соком, который приготовить следующим образом: отбракованные плоды (мятые или перезрелые, но не испорченные) нарезать, сложить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 8—10 минут. Затем томаты протереть с помощью скалки через дуршлаг и снова нагреть, добавив на 1 л мякоти 1/3 ч. ложки соли, 1 ч. ложку сахара и 1,5 г лимонной кислоты. Банки накрыть крышками и стерилизовать в слабокипящей воде: поллитровые – 4–5 минут, литровые – 8—10 минут. Закатать.

Помидоры с огурцами

Для маринада: на 1 л воды – 60 г соли (2 ст. ложки), 75 г сахара (3 ст. ложки), 100 г 9 %-го уксуса.

Берутся молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки следует положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка) и пряности (1/4 стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 4–6 гвоздик). Уложить овощи (вниз огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить как обычно.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 5 минут, литровые – 10 минут. Закатать.

Помидоры в желе

Для заливки: на 1 л воды – 75 г сахара (3 ст. ложки), 60 г соли (2 ст. ложки), 3 ч. ложки желатина.

Замочить желатин на 40–60 минут. Крупные мясистые помидоры нарезать четвертинками (можно добавить нарезанный и очищенный сладкий перец). На дно банок уложить нарезанный кольцами лук и помидоры. Вскипятить рассол, снять с огня и влить в него растворенный желатин. Горячей заливкой заполнить банки с помидорами и стерилизовать: поллитровые – 5–7 минут, литровые – 8—10 минут.

Помидоры с перцем

Для рассола: на 2 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 50 г сахара (2 ст. ложки), 12 г уксусной эссенции.

Помидоры тщательно промыть, не бланшировать. На дно каждой банки уложить промытые теплой кипяченой водой корень петрушки с зеленью и корень сельдерея, 2–3 гвоздики, 1/4 стручка красного жгучего перца, 1/4 стручка горького зеленого перца и 3–5 горошин черного. Заполнить банку помидорами, предварительно наколов иглой кожицу, что предотвратит помидоры от растрескивания. Залить горячим рассолом и выдержать 5 минут. Рассол слить в кастрюлю, дать вскипеть и снова залить. Банки закатать.

Стерилизовать: литровые – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Охладить.

Томатный соус

На 2,5 кг протертых помидоров – 150 г сахара (6 ст. ложек), 30 г соли (1 ст. ложка), 8 г уксусной эссенции, 2–3 зубчика измельченного чеснока, 3–5 горошин черного горького перца, 3–4 гвоздики, 2–3 г молотой корицы.

Бланшированные и очищенные помидоры протереть через сито или дуршлаг с помощью скалки. Выложить в высокую металлическую посуду, заполнив содержимым наполовину, так как при сильном нагревании идет интенсивное расплескивание. Поставить на сильный огонь и уварить в 2 раза, добавив сахар и соль. Пряности заложить в марлевый мешочек, который опустить в кипящую массу (после уваривания его извлечь).

Соус снять с огня, добавить уксусную кислоту, разлить в простерилизованные, ополоснутые кипятком, банки и стерилизовать: поллитровые – 4–5 минут, литровые – 8—10 минут.

Томатный сок

Тщательно вымытые томаты выложить в дуршлаг и бланшировать в горячей воде 2–3 минуты, после чего опустить дуршлаг с помидорами в холодную воду на такое же время. Снять кожицу и деревянной толкушкой протереть через дуршлаг в эмалированную миску. Профильтровать через сито и в полученный сок добавить соль (1 ч. ложка на 0,5 л сока).

Разлить сок в банки, укупорить и стерилизовать в скороварке 10 минут.

Варенье из недозрелых помидоров

На 1 кг помидоров – 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Лучше всего для этого варенья годится сорт “сливка”. Сварить сироп, остудить. Помидоры сложить в таз для варенья и залить холодным сиропом, оставить на сутки. На другой день сироп слить и, вскипятив, вновь залить помидоры, но уже горячим сиропом. Через сутки эту процедуру повторить и варить помидоры до готовности на очень слабом огне.

Морковь маринованная

Для маринада: на 1 л воды – 40 г соли (1 ст. ложка), 40 г сахара (4 ч. ложки), 30 г 9 %-го уксуса (2 ст. ложки).

Очищенную и нарезанную морковь бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут. На дно литровой банки уложить 5 горошин душистого перца, 3 гвоздики, 2 лавровых листа, измельченный зубчик чеснока. Плотно уложить морковь. Нагреть в воде до растворения соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Стерилизовать: поллитровые банки – 8—10 минут, литровые – 15 минут.

Морковь с чесноком

На 1 кг моркови – 150 г чеснока, 150–200 г рафинированного масла; для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 ст. ложка), 60 г сахара (2 ст. ложки), 30 г уксусной эссенции.

Морковь нарезать на кружочки и смешать с измельченным чесноком. Долить растительное масло и тщательно перемешать. Уложить в поллитровые банки, залить горячим маринадом и стерилизовать в течение 20 минут.

Свекла маринованная сладкая

Для заливки: на 1 л воды – 100 г сахара (4 ст. ложки), 50 г соли (1 ст. ложка), 50 г 9 %-го уксуса либо на 1 стакан воды – 1 стакан 9 %-го уксуса, 25 г сахара (1 ст. ложка), 5 г соли (0,5 ч. ложки).

Свеклу тщательно вымыть, бланшировать в кипящей воде, очистить от кожицы, промыть холодной водой и нарезать кубиками или полосками. Уложить в простерилизованные банки (в литровую банку помещается 700 г свеклы).

Приготовить маринад. Для этого растворить в воде при нагревании соль и сахар, 5–8 гвоздик, 5–8 горошин душистого перца и кипятить 10 минут. Снять с огня, профильтровать и влить уксус.

Подготовить банки. Залить банки горячим маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 5 минут, литровые – 10 минут. Затем банки закатать.

Маринованный лук

Для маринада: на 1 л воды – 150 г 6 %-го уксуса, 20 г соли (2 ч. ложки), 20 г сахара (2 ч. ложки). На 1 л кипяченого 6 %-го уксуса – 50 г сахара (2 ст. ложки), душистый перец, черный перец, лавровый лист, гвоздика.

Мелкий лук – севок или выборок – почистить, вымыть, бланшировать и уложить в банки. Залить маринадом и стерилизовать: литровые банки – 20 ми нут, быстро охладить.

Чеснок маринованный

На 1 кг чеснока – 600 г воды, 30 г соли (1 ст. ложка) и 30 г 9 %-го уксуса.

Головки чеснока (годятся только свежие, крепкие) очистить от шелухи и опустить в кипяченую холодную воду на 30 минут, затем промыть проточной. На дно банки уложить несколько веточек укропа, затем чеснок и залить остывшим маринадом. Сверху на чеснок так же положить веточки укропа.

Оставить чеснок при комнатной температуре, чтобы перебродил, на 10–14 дней. По мере надобности доливать банку доверху маринадом, приготовленным в такой пропорции: на 0,5 л воды – 1 ч. ложка соли и 10 мл 9 %-го уксуса.

Чеснок соленый

Для заливки: на 1 л воды 100 г соли.

Годятся только крупные, свежие, крепкие головки чеснока. Чеснок вымыть, снять шелуху, не допуская оголения долек. Еще раз вымыть и уложить в банки. Залить холодной водой и оставить на 3 суток, меняя воду один-два раза в сутки. Приготовить 10 %-й раствор соли (100 г на 1 л воды), прокипятить, охладить. Чеснок уложить в простерилизованные банки и залить соляным рассолом. Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 8 минут.

Щавель консервированный

На 100 г щавеля – 10 г соли (1 ч. ложка с верхом).

Щавель вымыть и нарубить ножом. Смешать с чистой сухой солью, плотно уложить в банку и укупорить. Хранить на холоде, не допуская замораживания.

Заготовки из ягод и фруктов

Абрикосы в сахаре

На 1 кг абрикосов – 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Абрикосы вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне, пока абрикосы не станут прозрачными. После этого плоды вынимают из сиропа, раскладывают на плоской тарелке или блюде и дают подсохнуть в нежаркой духовке. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, пересыпая слегка сахарным песком или сахарной пудрой.

Абрикосы в яблочном пюре

На 1 кг абрикосов – 1 кг кислых яблок, 200 г сахара (1 тонкий стакан), гвоздика по вкусу.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и разварить в кастрюле под крышкой с тремя ложками воды. В горячем виде яблоки протереть через сито, добавить сахар, хорошенько размешать и на слабом огне довести до кипения. Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать в кипящей воде 2 минуты, затем быстро остудить и откинуть на дуршлаг для стекания воды. Абрикосы уложить в подготовленные банки, осторожно залить кипящим пюре, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые банки – 15 минут. Закатать.

Пюре из абрикосов

На 1 кг абрикосов – 250 г сахара, 250 г воды.

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в кастрюльку. В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на слабый огонь. Помешивая, довести до кипения и проварить не больше 10 минут. Затем разлить по банкам и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Варенье из абрикосов

На 1 кг абрикосов – 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Крупные, спелые абрикосы вымыть, разрезать, удалить косточки. Сварить сироп. Выложить абрикосы в таз для варенья, залить сиропом и оставить на 12 часов. Перед следующей варкой сироп слить, довести до кипения и в течение 5 минут проварить его на слабом огне, снова залить абрикосы и оставить еще на 12 часов. На третий раз доварить варенье до готовности. Половинки абрикоса становятся прозрачными, как янтарь.

Варенье из абрикосов с зернами

На 1 кг абрикосов – 350–400 г сахара (1,5–2 тонких стакана), 0,5 л воды.

Абрикосы промыть, сделать на них небольшие надрезы и выдавить косточки. Извлечь ядра и вставить их в абрикосы. Сварить сироп. Выложить абрикосы в кастрюлю, залить горячим сиропом и оставить на 10–12 часов. Затем сироп слить, прокипятить 5 минут, снова залить абрикосы и оставить на сутки. В третий раз варить варенье до готовности. Абрикосы и сироп должны стать прозрачными.

Варенье из целых абрикосов

На 1 кг абрикосов – 1,3–1,5 кг сахара, 300 г воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Недозрелые плоды или дички промыть, наколоть, бланшировать 3 минуты в кипятке, затем 3 ми нуты студить в холодной воде. Воде дать стечь. Приготовить сироп и залить кипящим абрикосы. Довести до кипения на слабом огне и проварить 3–5 минут. Снять с огня и оставить на 6–8 часов. Эту операцию повторить 3 раза. В последний раз варить до готовности с добавлением в конце варки лимонной кислоты.

Желе из абрикосов

На 1 л пюре – 650 г сахара (4 граненых стакана).

Твердые зрелые абрикосы (можно приготовить желе из недозрелых абрикосов, но в этом случае сахара идет больше) бланшировать 3 минуты в кипятке, затем снять кожицу, разделить на половинки и удалить косточки.

Абрикосы выложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить до размягчения. В горячем виде протереть через густое сито, добавить сахар и нагревать, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара. Затем на слабом огне довести до кипения и уварить примерно на половину, снимая пену. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым простерилизованным банкам, закатать и пастеризовать при температуре 90 ˚С: поллитровые – 8 минут, литровые – 12 минут. Банки охладить в естественном состоянии, не переворачивая.

Повидло из абрикосов

На 1 кг абрикосов – 100 г сахара.

Для изготовления повидла годятся мятые и перезрелые плоды. Извлечь косточки, вырезать дефектные части и варить на медленном огне, постоянно помешивая. Незадолго до конца варки всыпать сахар, тщательно размешать. Пюре варить до загустения, пока оно не уварится на одну треть объема. В горячем виде разложить по банкам и укупорить полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой.

Мармелад из абрикосов

На 1 кг абрикосов – 900 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 250 г воды.

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в широкую кастрюлю. В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на огонь. Мармелад следует варить на медленном огне, периодически помешивая деревянной лопаточкой. Твердый мармелад считается готовым, если на дне кастрюли остается след от ложки. Готовый мармелад разложить по банкам, положив сверху на мармелад пергамент, смоченный в спирте, после чего завязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками. Банки с мармеладом охладить, поставив в теплую воду и доливая холодную. Во время охлаждения банки с мармеладом нельзя двигать.

Цукаты из абрикосов

Сварить обыкновенное абрикосовое варенье без добавления лимонной кислоты. Из горячего варенья вынуть плоды, откинуть на дуршлаг или сито, дать стечь сиропу. Затем разложить абрикосы на решетке или на плоской тарелке и подсушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей. Затем плоды обвалять в сахарной пудре (по желанию можно в половинки цукатов завернуть кусочки грецкого ореха) и досушить до готовности. Хранить в коробках или в стеклянных банках, переложив каждый ряд цукатов пергаментной бумагой.

Компот из абрикосов

Для сиропа: на 1 л воды – 650 г сахара (4 граненых стакана).

Спелые, крупные плоды, с плотной мякотью, вымыть, разрезать, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Быстро охладить в холодной воде (3 минуты), снять кожицу. Абрикосы уложить в банки и залить слегка остывшим сахарным сиропом. Накрыть крышкой и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Остудить.

Компот из абрикосов и вишни

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Из вишни удалить косточки. Абрикосы наколоть с двух сторон булавкой, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. В банки уложить, чередуя ряд вишен с двумя рядами абрикосов, и залить слегка остывшим (но все еще достаточно горячим) сахарным сиропом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Закатать.

Абрикосовый сок с мякотью

На 1 кг абрикосов – 250 г сахара, 250 г воды.

Спелые абрикосы без дефектов вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 ста кан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито, выложить в кастрюлю, добавить сахар, хорошенько перемешать и поставить на слабый огонь. Помешивая, довести до кипения и в горячем виде разлить по простерилизованным банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до остывания.

Варенье из айвы

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 750 г воды.

Айву разрезать на дольки, удалить сердцевину вместе с каменистым слоем и бланшировать (в данном случае – проварить) в кипящей воде 15 минут до размягчения. Отвар слить в кастрюлю, добавить 700 г сахара и сварить сироп. Дольки залить горячим сахарным сиропом и выдержать 5–6 часов. Затем сироп слить, всыпать в него оставшийся сахар и прокипятить 7–8 минут. Кипящим сиропом снова залить айву и выдержать еще 5–6 часов. В третий раз варить варенье до готовности. В конце варки добавить 2–3 г лимонной кислоты. Разливают варенье, используя метод горячего разлива. Герметически укупоривают.

Варенье из айвы по-украински

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 1 л воды.

Спелую айву очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Сахарный сироп довести до кипения и всыпать в него небольшими порциями, помешивая, натертую айву. Варить до готовности в один прием. В холодном виде разложить по чистым сухим банкам.

Айвовое пюре без сахара

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2–3 см покрывала айву, и варить около 10 минут до размягчения. Затем протереть через сито. Протертую массу выложить в кастрюлю или в таз, довести до кипения и проварить 8—10 минут, после чего в горячем виде разлить по банкам, накрыть простерилизованными крышками и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полнейшего остывания. Из такого пюре очень хороша начинка для пирогов. А для больных сахарным диабетом – прекрасный десерт.

Айвовое пюре

На 1 л пюре – 100–120 г сахара.

Айву обтереть тряпочкой, чтобы удалить с кожицы пушок, вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать кусочками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2–3 см покрывала кусочки айвы, и варить до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и довести до кипения. Кипящее пюре разлить по банкам и стерилизовать в течение 40 минут.

Желе из айвы

На 1 л жидкости – 1 кг сахара, 1 лимон.

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала айву на 2–3 см, и варить до полного размягчения. Затем разваренную массу откинуть на сито и дать жидкости стечь. Всю жидкость слить в одну посуду, добавить сахар, лимонный сок и уварить на одну треть от первоначального объема. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полнейшего остывания.

Повидло из айвы

На 1 кг айвы – 800 г сахара, 0,5 л воды.

Удалить сердцевину из спелой айвы, разрезать на дольки. Кожицу не чистить. Нарезанную айву выложить лучше в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до размягчения, после чего протереть через сито. Полученное пюре снова переложить в кастрюлю, размешать с сахаром и варить до загустения.

Мармелад из айвы

На 1 кг айвы японской – 0,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Айву вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать дольками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить на медленном огне до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и варить, периодически помешивая деревянной лопаточкой. Твердый мармелад считается готовым, если на дне кастрюли остается след от ложки. Готовый мармелад в горячем виде слоем 1,5–2 см выложить на противень или поднос, выстланный пергаментной бумагой, и охлаждать естественным способом. Когда мармелад покроется корочкой, разрезать его на кусочки и дать им подсохнуть, после чего обсыпать мармелад сахарной пудрой, переложить в стеклянную посуду и хранить в сухом холодном месте.

Варенье из арбузных корок

На 1 кг арбузных корок – 1,2 кг сахара.

Арбузные корки, тщательно очистить от мякоти, соскребая ложкой до твердого слоя. Срезать верх нюю зеленую кожицу. Корки промыть, дать стечь воде, нарезать небольшими кусочками (6–8 см) и наколоть каждый вилкой. В стакане горячей воды растворить 1,5 чайные ложки питьевой соды и смешать с 5 стаканами холодной воды. Нарезанные корки залить полученным раствором и выдерживать 3–4 часа, после чего их вынуть и хорошенько промыть в проточной воде. В пустую кастрюлю всыпать 600 г сахара, залить 3 стаканами воды, довести до кипения и проварить 12–15 минут. В кипящий сироп высыпать порезанные арбузные корки, проварить их в течение 15 минут, снять с огня и выдержать 10–12 часов. Затем высыпать в арбузные корки еще 600 г сахара, довести до кипения и варить на слабом огне 2,5–3 часа. Перед концом варки желательно всыпать ванилин.

Цукаты из арбузных корок

На 1 кг арбузных корок – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Толстые арбузные корки тщательно очистить от мякоти, соскребая ложкой до твердого слоя. Корки промыть, дать стечь воде и нарезать небольшими кусочками. Выложить в дуршлаг и бланшировать 5 минут в кипящей воде с добавлением 2 г лимонной кислоты. Быстро остудить в холодной воде, переложить в таз для варенья или эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, варить 15 минут и оставить на 10 часов. Повторить 3 раза. При последней варке добавить 1 г лимонной кислоты и варить до готовности на медленном огне. Затем отбросить сваренные корки на дуршлаг для стекания сиропа (оставить на час). Затем выложить цукаты на пергамент и слегка подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей, по сле чего обсыпать их сахарной пудрой и снова поставить в нежаркую духовку с открытой дверцей на 2–3 часа. Досушить цукаты можно и при комнатной температуре в течение 2–3 дней. Готовые цукаты переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

Желе из брусники

На 0,8 л брусничного сока – 0,2 л яблочного сока, 0,5 кг сахара.

Свежесобранные, полностью созревшие ягоды бланшировать в кипящей воде 6–8 минут, после чего с помощью пресса отжать сок. Спелые яблоки вымыть, нарезать, нашинковать, с помощью пресса отжать сок, подогреть до 80 °С и сразу охладить до комнатной температуры, поставив посуду с соком в емкость с холодной водой. Через 2 часа с помощью сифона снять сок с осадка и профильтровать.

Соки слить в одну кастрюлю, всыпать сахар и нагревать на медленном огне до полного его растворения. Сок уварить на одну треть от его первоначального объема. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и пастеризовать при температуре 85–90 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Мармелад из брусники и яблок

На 1,5–1,7 кг брусники – 0,5 кг очищенных яблок,0,5 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Подготовленные ягоды брусники и нарезанные дольками, очищенные от кожицы и семян яблоки залить стаканом воды и варить до размягчения. Затем протереть через дуршлаг, смешать с сахаром и варить в широкой кастрюле, непрерывно помешивая до сильного загустения. Разложить по сухим банкам в горячем виде.

Мармелад из брусники

На 1 кг брусники – 400 г сахара.

Спелые ягоды залить небольшим количеством воды и разварить до размягчения, после чего сразу же размять деревянной толкушкой. Полученное пюре выложить в эмалированную посуду с широким дном, поставить на слабый огонь, нагреть и всыпать сахар. Варить, помешивая, до сильного загустения. Разложить по банкам в горячем виде.

Варенье из брусники

На 1 кг брусники – 1,3–1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. На воде, в которой бланшировали ягоды, сварить сироп. Залить горячим сиропом ягоды и варить на слабом огне 20 минут. Снять с огня и выдерживать 10–12 часов. Затем варенье доварить и оставить выстаиваться еще на 5–6 часов. Холодным расфасовать по банкам, закрыть крышками и хранить в темном прохладном месте.

Варенье из брусники с яблоками

На 1 кг брусники – 1 кг яблок, 2,5 стакана воды, 2,5 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. Яблоки (анис или антоновку) нарезать дольками, вырезать сердцевину и бланшировать 3 минуты в кипятке. Ягоды и дольки яблок выложить в таз для варенья, залить горячим сиропом и варить на слабом огне до готовности (примерно 25–30 минут). Разложить по банкам, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Моченая брусника

Для заливки: на 5 кг брусники – 4,5 л воды, 125 г сахара (5 ст. ложек), 25 г соли (0,5 ст. ложки).

Ягоды перебрать, вымыть холодной кипяченой водой, откинуть на сито, дать стечь воде и выложить в стеклянные банки. Приготовить заливку и охладить. (Сахар и соль, как для маринада, заливаем холодной водой, кипятим, снимая накипь, процеживаем.) Хранить на холоде.

Виноград консервированный

Для сиропа: на 2 л воды – 400 г сахара.

Секрет сохранения компота – тщательное мытье винограда в нескольких водах. Виноградные кисточки вымыть и аккуратно заложить в простерилизованные сухие банки. Банки заполнить виноградом на одну треть. Вскипятить сироп и залить его горячим в банки так, чтобы сироп пролился через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

Варенье виноградное

На 1 кг винограда – 1,5 стакана воды, 1 кг сахара.

Варенье лучше варить из сортов крупного мясистого спелого винограда. Ягоды должны быть не мятыми, твердыми. Снять или срезать с кистей ягоды, перебрать, хорошенько промыть, высыпать в дуршлаг. Бланшировать 1 минуту в горячей воде, 1 минуту студить в холодной и оставить в дуршлаге для стекания воды. Затем сварить сахарный сироп, снять с плиты и слегка охладить (4–5 минут). Высыпать ягоды в горячий сахарный сироп и оставить на 8—10 часов, после чего варить варенье в три приема с охлаждением и выдержкой по 6–8 часов.

В первый и второй раз варить варенье 10 минут на слабом огне. В третий раз, проварив варенье 15 минут, ягоды вынуть из сиропа, разложить по подогретым простерилизованным банкам, а сироп проварить еще 10 минут, добавив немного ванилина и лимонной кислоты, и горячим залить ягоды в банках. Закатать. Банки не переворачивать.

Варенье виноградное по-грузински

На 1 кг винограда – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды винограда следует выбирать крупные, мясистые (соответствующих сортов), не перезревшие. Ягоды снять с кистей, перебрать, хорошенько промыть. Вскипятить сахарный сироп, слегка охладить, высыпать в него ягоды и выдержать 30 минут, после чего варить на слабом огне до готовности. В конце варки добавить в варенье щепотку ванильного сахара. Остудить и разложить по банкам.

Консервированная вишня без косточек

Для сиропа: на 1 л воды – 500–700 г сахара.

Из вишни удалить косточки. В подготовленные банки плотно уложить вишню, постукивая ладонью о край банки или потряхивая. Приготовить сахарный сироп и горячим залить ягоды в банках. Стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать и охладить.

Варенье вишневое без косточек

На 1 кг вишни – 2 стакана воды, 1,3 кг сахара.

Крупную, мясистую вишню вымыть и удалить из нее косточки. Выложить в кипящий сироп и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая с огня на 15–20 минут (3–4 раза). Остудить и разложить по банкам.

Варенье вишневое с косточками

На 1 кг вишни – 1,5 кг сахара, 200–250 г воды.

Приготовить сахарный сироп, горячим залить ягоды и оставить на 8 часов. Затем на слабом огне довести до кипения, проварить в течение 10 минут, снять с огня и снова оставить на 8 часов. В следующий раз варить до готовности. Фасовать по банкам методом горячего разлива.

Сок вишневый с сахаром

На 1 кг вишни – 160 г сахара.

Из спелой вишни удалить косточки, переложить плоды в эмалированную емкость, засыпать сахаром и нагревать на медленном огне до появления сока. Снять с огня и сразу же отжать сок, разлить в банки и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать и охладить.

Сок вишневый с мякотью

На 1 кг вишни – 160 г сахара.

Спелую вишню бланшировать 5–7 минут в кипящей воде, затем из ягод извлечь косточки и протереть мякоть через сито. Приготовить сахарный сироп и смешать с вишневым соком в пропорции 1:1. Получившийся сок нагреть до первых признаков закипания и горячим разлить по банкам. Пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 ми нут. Закатать.

Вишня в сахаре

Для сиропа: на 0,5 л воды – 1,25 кг сахара.

Вишню вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне еще 25–30 минут. После этого ягоды вынимают из сиропа, раскладывают на плоской тарелке или блюде и дают подсохнуть в нежаркой духовке. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, слегка пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой.

Груша в меду

На 1 кг груш – 200 г меда.

Твердые груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками. Кусочки груш выложить в эмалированную емкость и полить подкисленной водой (1 ч. ложка лимонной кислоты на 5 ст. ложек воды) или лимонным соком. Мед на слабом огне довести до кипения и выложить в него небольшими порциями кусочки груш. Продолжать варить на слабом огне до загустения. Кусочки груш вынуть шумовкой и в горячем виде заложить в банки. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Груши с лимонным соком

Для сиропа: на 1,25 л воды – 300 г сахара.

Вскипятить и остудить сахарный сироп. Груши разрезать на несколько частей, вынуть сердцевину. Чтобы груши не потемнели, опустить их на 5—10 минут в холодный слабый раствор лимонного сока. Плотно уложить груши в банки, залить остывшим сиропом через край, чтобы выливался. Накрыть крышкой.

В кастрюлю положить на дно ткань, налить холодной воды, чтобы она доходила до скоса стенок банки (если налить больше, кипящая вода может попасть внутрь). Воду нагревать до кипения на слабом огне, следя, чтобы сироп бурно не кипел и не выплескивался.

Стерилизовать на медленном огне: литровые банки – 25–30 минут, трехлитровые – 50 минут. Закатать.

Цукаты из груш

На 1 кг груш – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Для приготовления цукатов пригодны только недозревшие плотные груши. Груши нарезать на дольки, сердцевину удалить, кожицу не снимать.

В готовый сахарный сироп выложить дольки груш, проварить на медленном огне 15 минут, снять с огня и оставить на 10 часов. Процедуру повторить 2 раза. В третий раз цукаты в сиропе довести до бурного кипения, откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу.

Затем остывшие дольки выложить одним слоем на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей в течение 5–6 часов или на солнце. Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

Пастила из груш

На 1 кг груш – 125 г сахара (5 ст. ложек).

Спелые груши нарезать дольками и разварить в небольшом количестве воды, после чего протереть через сито. Пюре переложить в кастрюлю, уварить на слабом огне до консистенции блинного теста, всыпать сахар, размешать и уварить до сильного загустения. Тонким слоем 1–1,5 см выложить пастилу на листы фанеры или деревянные кружки, выстланные смазанной проваренным растительным маслом пергаментной бумагой, и сушить в нежаркой духовке. Готовая пастила при скручивании в рулон не должна слипаться.

Хранить в стеклянных банках, герметиче ски укупоренных.

Пастила грушево-яблочная

На 1 кг груш – 1 кг яблок, 250 г сахара.

Спелые груши и яблоки зеленых сортов или красных, но твердых, разварить в небольшом количестве воды, протереть через сито, всыпать сахар, уварить до нужного загустения. Выложить готовую пастилу на ровную поверхность (например, фанеру) и сушить не на солнце. Можно сушить в нежаркой духовке. Хранить в сухом, прохладном месте.

Варенье из дыни

На 1 кг дыни – 1,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Взять спелую (не перезревшую) дыню с плотной и ароматной мякотью, очистить от корки, нарезать на кусочки толщиной 2 см. Нарезанные кусочки опустить в кипяток на 5–8 минут, затем вынуть и дать стечь воде. Сварить сироп. Выложить кусочки дыни в таз для варенья, залить половиной сиропа, довести до кипения на слабом огне и проварить 7—10 минут. Снять и оставить на сутки. Перед следующей варкой добавить половину оставшегося после первой варки сиропа, слегка проварить и снова оставить на сутки. На 3-й день влить оставшийся сироп и доварить до готовности. Кусочки дыни остаются целыми, аккуратными, делаются прозрачными, как янтарь.

Мармелад из дыни

На 1 кг дыни – 1 кг сахара, 100 г воды.

Дыню очистить от корок и семян, мякоть нарезать кусочками, залить водой и варить на слабом огне до размягчения. Затем протереть через сито, смешать с сахаром и уварить до сильного загустения.

Цукаты из дыни

На 0,5 кг очищенных дынных корок – 1 кг сахара, 100 г воды.

Дынные корки очистить от грубого верхнего слоя, нарезать на крупные куски 4–5 см, залить холодной водой и оставить на 2 суток, меняя воду каждые 5 ча сов. После этого корки выложить на решетку и дать стечь воде. Сахарный сироп довести до кипения и всыпать в него подготовленные корки. Варить на слабом огне до тех пор, пока дынные корки не станут прозрачными. Снять с огня и оставить в сиропе до полного остывания. Затем отбросить сваренные цукаты на сито или решето, дать стечь сиропу. Весь сироп уварить на медленном огне до сильного загустения. Корки подсушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей, после чего обмакнуть в уваренный сироп и досушить в духовке. Если цукаты правильно приготовлены и подсушены, то при сжатии из них не выделяется жидкость. Готовые цукаты обсыпать сахарной пудрой, переложить в сухие банки и укупорить. Хранить в сухом темном месте.

Джем из клубники

На 1 кг ягод – 1 кг сахара.

Приготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать половиной нормы сахара и оставить на 16 часов. По истечении времени добавить остальной сахар и варить на слабом огне до готовности, в горячем состоянии разлить в сухие нагретые бан ки, укупорить крышками и охладить, не переворачивая.

Для лучшего сохранения джема желательно его простерилизовать. Для этого горячий джем расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, установить в кастрюлю с подо гретой до 70 ˚С водой и стерилизовать при температуре 90 ˚С: поллитровые банки —15 минут, литровые – 25 минут. Банки укупорить и охладить, не переворачивая.

Варенье из клубники

На 1 кг клубники – 1 кг сахара, 100 г воды.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать сахаром и оставить на 8—10 часов. После появле ния сока добавить воду и массу довести до кипения. При осторожном помешивании клубнику варить минут 40–45 (не более) и разлить в хорошо прогретые пол-литровые банки. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

Повидло из клубники

На 1 кг клубники – 750 г сахара.

Спелые ягоды клубники промыть холодной водой, дать воде стечь, обсушить, протереть через сито и проварить в собственном соку 5–7 минут. Массу поставить на слабый огонь, добавить сахар, довести до кипения и уваривать при постоянном помешивании 25 ми нут. Горячее повидло расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Стерилизовать при 100 °С: поллитровые банки – 20–25 минут, литровые – 25–30 минут. Банки укупорить, накрыть плотной тканью и охладить.

Варенье из клюквы

На 1 кг клюквы – 500–600 г сахара.

Ягоды тщательно перебрать и промыть. Пропустить через мясорубку, добавить сахар, довести до кипения и 10 минут варить на слабом огне, непрерывно помешивая. Снять с огня и сразу же разложить по горячим простерилизованным банкам. Прикрыть крышками и пастеризовать в воде, нагретой до температуры 90 °С: поллитровые банки – 7–8 минут, литровые – 10 минут. Банки закатать.

Варенье клюквенное с цедрой

На 1 кг клюквы – цедра 1 апельсина, 1,6 кг сахара, 1 л воды.

Клюкву перебрать и бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде. В этой воде сварить сахарный сироп и в горячий всыпать ягоды. Варить варенье сначала на слабом огне, затем прибавить. Незадолго до конца варки всыпать измельченную апельсиновую цедру. Расфасовать варенье и укупорить банки обычным способом.

Желе из клюквы

На 1 кг клюквы – 800–900 г сахара.

Ягоды бланшировать в кипятке 3–4 минуты, после чего размять толкушкой и отжать сок. Сок процедить, добавить сахар, и проварить до полного растворения сахара, непрерывно помешивая и снимая пену. Затем сок процедить и уварить на одну треть. Размешать, процедить, разлить по горячим простерилизованным банкам, закатать крышками. Банки не переворачивать.

Компот из крыжовника

Для сиропа: на 1 л воды – 600 г сахара (3 тонких стакана).

Ягоды наколоть булавкой и уложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом так, чтобы он переливался через края горла. Выдержать 5 минут, затем сироп слить, вскипятить и снова залить ягоды в банках.

Операцию повторить еще раз, после чего банки закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из крыжовника с вишней

На 1,5 кг крыжовника – 1 кг вишни; для сиропа: на 1 л воды – 300–400 г сахара.

Для компота отобрать зрелые, плотные ягоды крыжовника и спелую сладкую вишню. Ягоды крыжовника наколоть булавкой. В банки укладывать слоями, чередуя слой вишни, слой крыжовника. Залить горячим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут. Закатать.

Консервированный крыжовник

На 2 кг крыжовника – 0,5 кг сахара.

Отобрать для приготовления компота зрелые плотные ягоды, которые во избежание растрескивания следует наколоть булавкой. Ягоды выложить в кастрюлю, залить сахарным сиропом и проварить 3–4 минуты на слабом огне. Ягоды вместе с сиропом разлить по банкам и стерилизовать: поллитровые – 15 ми нут, литровые – 20 минут.

Компот из крыжовника с черной смородиной

На 1 кг крыжовника – 0,5 кг смородины; для сиропа: на 1 л воды – 600 г сахара.

Зрелые, плотные ягоды крыжовника наколоть булавкой и уложить в банки вместе с отобранными ягодами смородины по плечики, залить горячим сиропом и стерилизовать: поллитровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут. Закатать.

Джем из крыжовника с вишней

На 200 г сока крыжовника – 1 кг вишни, 1,2 кг сахара, 150 г воды.

Крыжовник бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, после чего протереть через сито и отжать сок. Вишню промыть, удалить косточки и пропустить ягоды через мясорубку. Полученную вишневую массу выложить в таз, добавить воду, поставить на огонь, слегка проварить, после чего всыпать сахар и варить на слабом огне до загустения, постоянно помешивая. Перед концом варки добавить сок крыжовника. Джем расфасовывать методом горячего разлива. Банки закатать.

Варенье из крыжовника с орехами

На 1 кг крыжовника – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 100 г очищенных грецких орехов.

Годится только крупный зеленый недозревший крыжовник. Ягоды промыть, бланшировать 2–3 минуты в горячей воде, быстро остудить в холодной. Затем ягоды слегка надрезать и осторожно нафаршировать поджаренными и измельченными грецкими орехами. Приготовить сахарный сироп, слегка остудить и еще горячим залить приготовленные ягоды.

На слабом огне довести до кипения, снять с огня и оставить на 10–12 часов в прохладном месте. Затем варить до готовности.

Малина, протертая с сахаром

На 1 кг малины – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Ягоды тщательно перебрать и протереть через сито. Сварить сахарный сироп, профильтровать, вновь довести до кипения и залить им протертую малину. Быстро размешать, разлить по банкам и закатать.

Малина консервированная

Для сиропа: на 1 л воды – 700 г сахара.

Ягоды перебрать, уложить в простерилизованные сухие банки, залить горячим 40 %-м сахарным сиропом и стерилизовать: поллитровые – 10 минут, литровые – 15 минут.

Смоква из малины

На 1 кг малины – 0,5 кг сахара.

Малину тщательно перебрать, высыпать в кастрюлю или в таз для варенья, пересыпать сахаром, хорошо перемешать и уварить смесь до густоты, помешивая, чтобы не пригорела. Конец варки определяют по внешним признакам: уваренная масса во время перемешивания должна легко отставать от дна.

Уваренное с сахаром пюре вылить на плоские тарелки тонким слоем (1–2 см) и подсушить в нежаркой духовке при открытой дверце. Затем смокву разрезать на небольшие кусочки и уложить в банки или картонные коробки, пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой. Банки плотно укупорить пергаментом. (В коробки укладывать на листы пергаментной бумаги, смазанные маслом.)

Хранить в прохладном месте.

Малиновое пюре

На 1 кг малины – 300–700 г сахара.

Ягоды тщательно перебрать и пропустить через мясорубку или размять толкушкой. Измельченную массу смешать с сахаром и, осторожно помешивая, нагревать на слабом огне до полного растворения сахара, не допуская кипения. В горячем виде полученную массу разложить по банкам и стерилизовать: поллитровые – 20 минут, литровые – 30 минут.

Малиновое желе

На 1 л сока – 600–650 г сахара.

Свежие, не перезревшие ягоды перебрать, отжать из них через марлю сок, вылить в кастрюлю, добавить сахар и нагревать, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара. Затем на слабом огне довести сок до кипения и уварить примерно на одну треть (приблизительно 40 минут), добавив в самом конце 1–2 г лимонной кислоты. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым простерилизованным банкам, закатать и пастеризовать 20–30 минут. (При пастеризации должно быть очень слабое бурление воды, почти незаметное.) Банки охладить в естественном состоянии.

Малиновое варенье

На 1 кг малины – 1–1,2 кг сахара.

Малину не мыть, но если в ягодах обнаружены личинки малинового жука (белые червячки), то выложите ягоды в дуршлаг и погрузите в холодную подсоленную воду – личинки всплывут. Ягоды обсушить, рассыпав на чистой ткани или бумаге. Затем выложить в кастрюлю или таз, пересыпая послойно сахарным песком, и выдержать в прохладном месте 10–12 часов. После этого добавить в ягоды полстакана воды и варить на слабом огне до готовности в один прием. Чтобы ягоды не потемнели, добавить в конце варки 1–3 г лимонной кислоты.

Малиновое варенье без воды

На литровую банку малины – литровая банка сахара.

Варится это варенье маленькими порциями до килограмма. На литровую банку свежей малины взять столько же сахара. Малину не мыть, но тщательно перебрать. Обязательно добавить горсточку земляники или луговой клубники, которую нужно вымыть и обсушить. Ягоды засыпать сахаром и нагревать на очень слабом огне до полного растворения сахара и закипания. Сразу же, после появления пузырьков, варенье с плиты убрать. Варенье не перемешивать, а сразу же разлить горячим по банкам и закатать.

Джем из облепихи

На 1 кг облепихи – 0,5 кг сахара.

Сладкий джем: растолочь ягоды толкушкой и перемешать с двойным количеством сахара. Джем с кислинкой: ягоды ошпарить кипятком, протереть через сито, смешать с сахаром. Разложить в банки и стерилизовать: поллитровые – 10 минут, литровые – 15 минут.

Варенье из облепихи

На 1 кг облепихи – 1,5 кг сахара, 1 стакан воды. Отобрать крупные, плотные ягоды, вымыть, обсушить, залить кипящим сиропом и выдержать 4 часа. Затем сироп слить, довести его до кипения и снова залить ягоды. Довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 минут, сразу же разлить по банкам и закатать. Быстро охладить, чтобы варенье не потеряло свой цвет, а ягоды форму.

Варенье из облепихи без воды

На 1 кг облепихи – 1,5 кг сахара.

Здоровые твердые ягоды, собранные перед первыми заморозками, вымыть и обсушить. Затем засыпать сахаром и поставить на 8 часов в холодильник. Когда выделившийся сок покроет ягоды, его слить, добавить сахар, размешать и довести, помешивая, до кипения. В кипящий сироп закладывать небольшими порциями ягоды и варить варенье до готовности в один прием.

Компот из облепихи малосладкий

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара.

Ягоды вымыть, обрезать черешки, уложить в банки до плечиков, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане, не доводя до кипения: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Компот из облепихи с сахаром

Для сиропа: на 1 л воды – 900 г сахара.

Для этого компота годятся только твердые ягоды, собранные в начале созревания. Ягоды вымыть, уложить в банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом. Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Облепиха, протертая с сахаром

На 1 кг облепихи – 1 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть и обсушить. Выложить в эмалированную посуду и раздавить деревянной толкушкой, после чего протереть массу через сито. В полученное пюре всыпать сахар и тщательно перемешать. Поставить на слабый огонь и нагревать помешивая до полного растворения сахара. В горячем виде разложить по банкам и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Рябина на меду

На 400 г рябины – 200 г меда.

Рябину собрать после первых морозов. Ягоды перебрать, вымыть. Каждую ягоду проколоть. Затем ягоды заложить в кастрюлю с кипятком, укутать и ждать, когда ягоды распарятся. После этого ягоды отбросить на сито для стекания воды. Вскипятить мед, всыпать рябину и варить, снимая пену, до густоты.

Рябина, протертая с сахаром

На 1 кг рябины – 2 кг сахара.

В кипящей воде растворить 4 ст. ложки соли и залить этим раствором ягоды рябины. Выдержать ягоды в этом соляном растворе 5 минут, после чего ягоды сполоснуть и пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать с сахаром и на 6 часов поставить в холодильник. Затем массу слегка подогреть, помешивая, до полного растворения сахара. В холодном виде расфасовать по банкам, укупорить и хранить в прохладном темном месте.

Смоква из рябины обыкновенной

На 1 кг пюре – 1 кг сахара.

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в кастрюлю и выдержать в жаркой духовке до размягчения. Затем залить ягоды кипящей водой и разваривать до получения массы, легко поддающейся протиранию. Протереть через сито.

Добавить сахар, хорошо перемешать и уварить смесь до густоты, помешивая, чтобы не пригорела. Конец варки определяют по внешним признакам: уваренная масса во время перемешивания должна легко отставать от дна.

Уваренное с сахаром пюре вылить на плоские тарелки тонким слоем (1–2 см) и подсушить в нежаркой духовке в течение 10–12 часов (можно в несколько приемов). Затем смокву разрезать на небольшие кусочки и уложить в банки, пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой. Банки можно закатать или плотно укупорить пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Варенье из рябины

На 1 кг рябины – 1 кг сахара, 0,5 л воды.

В 1 л воды растворить 4 ст. ложки соли и довести воду до кипения. Ягоды рябины бланшировать в этой кипящей воде 3–5 минут, затем ополоснуть холодной водой и высыпать в кипящий сахарный сироп. Снять с огня и оставить на 8—10 часов, после чего доварить до готовности.

Повидло из рябины

На 1 кг рябины – 0,5 кг сахара, 0,5 л воды.

В 1 л воды растворить 1 ст. ложку соли. Ягоды рябины высыпать в кипящую соленую воду и проварить до размягчения, после чего промыть в холодной воде и протереть через сито. Затем в полученное пюре добавить сахарный сироп, размешать и варить до сильного загустения.

Сок из черноплодной рябины

На 1 л сока – 0,4 л сиропа; для сиропа: на 1 л воды – 820 г сахара.

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в кастрюлю и выдержать в кипящей воде 2–3 минуты, после чего ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученный сок смешать с сахаром и помешивая довести на слабом огне до кипения и прокипятить 2–3 минуты. Затем горячий сок разлить по прогретым банкам, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Черноплодная рябина с сахаром

На 1 кг рябины – 1 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 5 минут, после чего протереть через сито из нержавеющей стали или пластмассовое. Протертую массу смешать с сахаром в пропорции 1:1, тщательно размешать, нагреть до температуры 70 °С и расфасовать в горячие простерилизованные банки.

Стерилизовать: поллитровые – 20 минут, литровые – 25 ми нут.

Джем из черноплодной рябины

На 1 кг рябины – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Ягоды тщательно вымыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды выложить в эмалированный таз или кастрюлю, добавить сахар и влить 1,5 стакана воды. Хорошенько размешать и варить непрерывно помешивая до готовности. Перед концом варки добавить 2–3 г лимонной кислоты. Джем в горячем виде разложить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном и оставить до охлаждения.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

На 1 кг рябины – 300 г нарезанных яблок, 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 3 минуты, остудить в холодной. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и бланшировать 2–3 минуты в горячей воде, остудить в холодной. Сварить сироп и в кипящий опустить ягоды рябины и дольки яблок. Варить на слабом огне 8—10 минут, снять с огня и выдержать 8 часов. Повторить 3 раза. Перед концом варки добавить лимонную кислоту.

Черноплодная рябина консервированная

На 1 кг рябины – 700 г сахара, 1 л воды.

Спелую черноплодную рябину тщательно перебрать, промыть, высыпать в дуршлаг и бланшировать 10 минут в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. Залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды – 700 г сахара) и выдерживать сутки. Затем сироп слить, ягоды выложить в простерилизованные банки. Сироп довести до кипения и залить ягоды. Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать, перевернуть и оставить для естественного охлаждения.

Слива, консервированная с сахаром

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара.

Сливу вымыть, наколоть с двух сторон, разрезать пополам, удалить косточки. Плотно уложить плоды в простерилизованные банки и залить холодным сахарным сиропом. Пастеризовать, постепенно нагревая воду до 85 °С: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Слива в сахаре

Сахар: на поллитровую банку – 150–200 г, на литровую – 300 г.

Годятся только спелые, здоровые плоды с плотной мякотью и без дефектов. Сливу вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. В простерилизованные банки сливу укладывать срезом вниз ровными рядами, пересыпая слоями сахара. Банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Закатать, перевернуть вверх дном для остывания.

Сливовое варенье

На 1 кг слив – 1,2–1,3 кг сахара, 600 г воды.

Сливу разрезать на половинки, удалить косточки. Вскипятить сахарный сироп, остудить до 80 °С и половину отлить. В кастрюлю или таз, где варился сироп, осторожно опустить сливу и несколько раз встряхнуть, делая круговые движения, чтобы слива оказалась полностью залита сиропом. Оставить на 8—10 часов. Затем сироп слить, добавить к нему оставшуюся половину сиропа, вскипятить, залить сливу и снова оставить на 8—10 часов. В третий раз сироп слить, добавить весь оставшийся сироп, вскипятить, залить сливу и доварить варенье на слабом огне до готовности.

Цукаты из сливы

На 1 кг слив – 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Для приготовления цукатов пригодны только плоды с плотной мякотью и легко отделяющейся косточкой. В готовый сахарный сироп выложить половинки плодов, проварить 5 минут, снять с огня и оставить на 8 часов. Процедуру повторить 3 раза. После послед ней варки откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу. Затем выложить сливу на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке в течение 5–6 часов. Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

Смородина черная консервированная

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара.

В таз для варенья высыпать ягоды и добавить сахар – 1/2 от веса ягод. Добавить 1/4—1/3 стакана воды и нагревать, помешивая, до кипения, на слабом огне (но не больше 5–8 минут). Затем поочередно обдавать предварительно простерилизованные банки кипятком и раскладывать ягоды вместе с сиропом, закатывая без промедления каждую банку.

Черная смородина в собственном соку с сахаром

На 1 кг смородины – 350 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно потряхивать или постукивать о ладонь, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагревать на водяной бане на слабом огне, добавляя ягоды по мере уменьшения объема.

Пастеризовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать и перевернуть вверх дном для остывания.

Пюре из черной смородины

На 1 кг смородины – 800 г сахара.

Годятся только спелые, здоровые ягоды. Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, добавить стакан воды и нагревать на слабом огне. Когда через несколько минут масса прогреется (нельзя допускать закипания), размягченные ягоды протереть через сито, выложить в кастрюлю, всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Проварить 8—10 минут. Затем расфасовать горячим способом и закатать.

Желе из черной смородины

На 1 л сока – 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды 1–2 минуты подержать в горячей воде, после чего отжать сок. Вылить сок в эмалированную посуду, добавить сахар и, тщательно размешав, поставить на огонь. Варить, постоянно помешивая, пока масса не уварится на одну треть. Расфасовать горячим способом. Банки не переворачивать.

Красная смородина в собственном соку

На 0,5 кг смородины – 200 г сахара.

Тщательно отобранные спелые ягоды вымыть, сполоснуть холодной кипяченой водой и обсушить. Уложить ягоды в сухие простерилизованные банки, пересыпая сахаром. Закатать и стерилизовать: поллитровые банки – 5 минут, литровые – 7–8 минут.

Сок из красной или белой смородины натуральный

На 1 кг ягод – 1,5 стакана воды.

Ягоды перебрать, раздавить деревянной толкушкой, выложить в эмалированную посуду и залить горячей водой. Массу нагреть до 60 °С и выдержать в таком тепловом режиме 30 минут. После этого отжать сок, снять с осадка и профильтровать. Затем сок нагреть до первых признаков закипания, разлить по банкам так, чтобы он переливался через край, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Протертая красная или белая смородина с сахаром

На 1 кг смородины – 1,8–2 кг сахара.

Перебранные, вымытые и обсушенные ягоды растолочь деревянной скалкой или толкушкой. Затем добавить сахар и тщательно размешать, после чего разложить готовую ягодную массу по сухим простерилизованным банкам, укупорить и хранить на холоде.

Желе из красной или белой смородины

На 1 л сока – 800 г сахарного песка.

Ягоды промыть и отжать сок. Сок вылить в кастрюлю и всыпать сахарный песок. Нагревать, помешивая, до полного растворения песка. Довести до кипения и продолжать варить на слабом огне до уваривания на одну треть от первоначального объема.

Разложить по банкам, закатать и прогревать на слабом огне 20 минут.

Пюре из красной или белой смородины

На 1 кг смородины – 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку, полученную массу выложить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахарный песок и тщательно размешать. Поставить на слабый огонь и нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Нельзя допускать закипания.

Расфасовать в горячем виде, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 20 минут, литровые – 25–30 минут.

Варенье из красной или белой смородины

На 1 кг красной смородины – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Вымытые и обсушенные ягоды небольшими порциями закладывать в слабо кипящий сахарный сироп и варить варенье до готовности в один прием.

Черешня в сахаре

На 0,5 кг черешни без косточек – 70 г сахара (3 ст. ложки).

Черешню вымыть, удалить косточки и аккуратно перемешать с сахаром. Затем плотно уложить в сухие простерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые банки – 8 минут, литровые банки – 10 минут.

Варенье из черешни

На 1 кг черешни – 1 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, ванильный сахар.

Желтую черешню вымыть, наколоть булавкой (для предохранения от растрескивания) и бланшировать 2–3 минуты в горячей воде (не в кипятке). Дать воде стечь, высыпать ягоды в кипящий сахарный сироп и проварить 5 минут на слабом огне, после чего оставить варенье на 6 часов. Процедуру повторить еще 2 раза, доварив в последний раз варенье до готовности.

Перед концом варки добавить лимонную кислоту, что способствует загустению и предохранит варенье от засахаривания, а также ванилин для улучшения вкуса.

Мармелад из черешни с вишней

На 1 кг черешни – 1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Пригодны только спелые здоровые ягоды. Ягоды вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку, выложить в таз для варенья и поставить на слабый огонь. Варить, непрерывно помешивая, до загустения, после чего добавить сахар, хорошенько размешать и проварить до растворения сахара и большего загустения. Мармелад в горячем виде расфасовывают по сухим простерилизованным банкам и укупоривают.

Черешня маринованная

Для заливки (на 5 поллитровых банок): 1 поллитровая банка сахара, 600 г воды, 80 г 9 %-го уксуса, пряности.

На дно каждой поллитровой банки уложить 2–3 гвоздики, 3 горошины душистого перца, маленький кусочек корицы. Затем заполнить банки спелой крупной черешней. Прокипятить сахарный сироп, отфильтровать, вновь довести до кипения и залить ягоды в банках. Накрыть крышками и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Черника консервированная

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, прикрыть крышкой и нагревать на очень слабом огне до закипания. После чего сразу же разложить в горячем виде по простерилизованным банкам и стерилизовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Черника в собственном соку

На 1 кг черники – 350 г сахара.

Ягоды перебрать, промыть и подсушить. Плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно их встряхивать, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагревать на водяной бане, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 ми нут.

Этот способ приготовления витаминной черники можно приготовить и без сахара.

Черника, консервированная с сахаром

На 1 кг черники – 0,5 кг сахара.

Взять 1/3 или 1/5 часть от приготовленных ягод, выложить в эмалированную посуду и растолочь деревянной толкушкой или скалкой. Затем всыпать сахар, размешать и поставить на очень слабый огонь. Нагревать, помешивая. При появлении сока всыпать небольшими порциями оставшиеся ягоды. Нагреть, постоянно помешивая, до слабого кипения и проварить 5 минут, снимая пенку. В горячем виде разложить по банкам и пастеризовать: поллитровые банки – 15 минут, литровые – 20 ми нут.

Черничное варенье

На 400 г черники – 400 г сахара, 250 г воды.

Сварить сироп и высыпать в него вымытые и обсушенные ягоды. Варить на слабом огне до загустения, снимая пену. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Джем из черники

На 1 кг черники – 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Ягоды перебрать, вымыть, отбросить через дуршлаг для стекания воды. Затем чернику высыпать в таз, добавить сахар и воду, осторожно перемешать и варить на слабом огне до готовности. Незадолго до конца варки добавить лимонную кислоту. Джем расфасовать в горячем виде и закатать.

Яблоки в лимонной заливке

На 2 кг некрупных сладких яблок —3 крупных лимона, 4 ст. ложки сахара; для сиропа – 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Из 3 крупных лимонов отжать сок и тщательно смешать его с 4 ст. ложками сахара. Сварить сироп: на стакан полученной смеси берется полстакана воды и полстакана сахара. В кипящий сироп порциями засыпать нарезанные яблоки и варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. За 3–5 минут до конца варки добавить в варенье измельченную цедру с 2 лимонов.

Повидло из яблок и тыквы

На 500–600 г яблочного пюре – 250–300 тыквенного пюре, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и разварить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, после чего протереть через сито или дуршлаг. Тыкву почистить, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и распарить с малым количеством воды в кастрюле под крышкой. Протереть через сито и смешать с яблочным пюре. В полученную массу добавить сахар, хорошенько смешать и варить до загустения. За 2–3 минуты до конца варки добавить лимонную кислоту.

Варенье из яблок и брусники

На 1 кг яблок – 1 кг брусники; для сиропа: на 0,5 л воды – 2,5 кг сахара.

Кислые плотные яблоки очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Ягоды брусники бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, отбросить на сито, дать воде стечь. Вскипятить сахарный сироп и всыпать в него ягоды брусники и дольки яблок. Варить до готовности в один прием.

Варенье из яблок и черной смородины

На 200 г нарезанных яблок – 200 г черной смородины, 400 г сахара, 250 г воды.

Смородину тщательно перебрать, промыть, обсушить. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину. Сварить сироп, высыпать в него ягоды и проварить 5–6 минут, снимая пену. Затем добавить ягоды, осторожно перемешать и недолго варить на слабом огне до загустения. В горячем состоянии разложить по банкам и закатать.

Желе из яблок с грецкими орехам

На 2 кг яблок – 2 крупных лимона, 100 г грецких орехов.

Яблоки нарезать крупными дольками, удалить сердцевину. Лимоны вместе с кожицей порезать кусочками. Яблоки и лимоны высыпать в кастрюльку, залить водой так, чтобы она покрывала смесь нарезанных плодов, и варить на слабом огне до тех пор, пока яблоки не разварятся. Затем полученную массу процедить, отжать, добавить необходимое количество сахара (исходя из расчета, что на 1 л сока идет литровая банка сахара) и поставить на сильный огонь. Варить до загустения, добавив перед концом варки лимонную кислоту и половинки поджаренных ядер грецких орехов. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Полученное желе остудить и разлить по банкам. Укупорить и хранить в темном месте. Можно расфасовать желе горячим способом.

Джем яблочно-вишневый

На 1 кг яблок – 1 кг вишни, 1 кг сахара.

Из вишни удалить косточки, засыпать ее 0,5 кг сахарного песка и оставить до того времени, когда она пустит сок. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито. Пюре выложить в кастрюлю, всыпать в него 0,5 кг сахара, поставить на медленный огонь и довести до слабого кипения. Затем в кипящую массу выложить вишню и варить, помешивая, до готовности. Расфасовать горячим способом, закатать.

Яблоки деликатесные

На 1 л сока – 200 г сахара.

Из красной или белой смородины (или их смеси) приготовить натуральный сок. Зрелые яблоки с жест коватой мякотью очистить от кожицы и сердцевины. По мере чистки яблок опускать их в подсоленную воду, для предохранения от потемнения. Яблоки бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, затем быстро остудить в холодной (2–3 минуты). Залить яблоки подслащенным соком и стерилизовать: поллитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать и оставить для остывания.

Заготовка грибов впрок

Сушка грибов

Сушка – самый простой способ заготовки грибов впрок. Правильно высушенные грибы сохраняются долгое время, не утрачивая вкуса и аромата. А по питательной ценности им уступают соленые и маринованные. Однако, не все съедобные грибы пригодны к сушке. Пластинчатые грибы не утрачивают свою горечь во время сушки, поэтому сушат в основном трубчатые грибы – белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, козляки. Можно также сушить строчки и сморчки, сморчковую шапочку, лисичку обыкновенную. Из пластинчатых грибов в сушку идут опенки осенний, зимний и летний, гриб-зонтик пестрый, шампиньоны. Перед сушкой грибы нужно хорошо очистить от мусора. Мыть или сма чи вать водой их нельзя – это снизит качество грибов, они потеряют аромат и будут плохо сушиться. Во время чистки следует выбросить ослизлые, старые и червивые грибы. Многие хозяйки думают, что во время сушки черви покинут грибы, но это не так. Ваша экономия не покроет ваших затрат. У подосиновиков, подберезовиков, маслят ножку нужно обрезать вровень со шляпкой, у белых грибов – только нижнюю часть ножки.

Лучше всего сушить грибы на специальных приспособлениях – ситах, решетах, сетках. Главное условие сушки грибов – воздух должен поступать со всех сторон, тогда влага из грибов будет выходить равномерно.

Очень важно правильно определить, когда гриб высушен. Правильно высушенный гриб не крошится, слегка гнется, при усилии ломается. Недосушенный гриб легко гнется, на ощупь кажется влажным, пересушенный – легко крошится. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом похожи на свежие. После сушки в грибах остается около 10 % сырого веса.

Сушеные грибы нужно хранить при температуре плюс 7—10 ˚С и невысокой влажности, иначе они могут заплесневеть. Следует иметь в виду, что они очень легко впитывают посторонние запахи, поэтому их нельзя хранить рядом с пахучими веществами.

Если у вас есть домик в деревне и вы сохранили русскую печь, то это самый лучший вариант заготовки грибов в высушенном виде. Но сушить грибы можно и в газовой духовке и сверху, если у вас есть специальная сетка для сушки.

Если вы сушите грибы в русской печи, или в духовке, соблюдайте следующие правила: подготовленные к сушке грибы раскладываются шляпками вниз на решетках, или нанизываются

на спицы как шашлыки. Спицы следует расположить на подставки, чтобы грибы не соприкасались с поверхностью духовки или с подом печи. Их следует ставить на сушку, когда температура достигнет 60–70 ˚С. При более высокой температуре начинать сушку не рекомендуется, так как грибы могут слишком зажариться и почернеть. При температуре ниже 50 ˚С они сохнут очень медленно, закисают и портятся.

Во время сушки очень важно обеспечить удаление влаги, испаряющейся из грибов. Для этого, закрывая печь, заслонку следует оставить приоткрытой, лучше в верхней части, чтобы влажный воздух имел свободный выход. Печная труба в начале сушки должна быть приоткрыта на две трети задвижки, по мере подсыхания грибов ее следует понемногу прикрывать, к концу сушки закрыть наглухо.

В газовой духовке дверцу также следует оставлять приоткрытой.

Грибы лучше сушить мелкие с крупными отдельно, так как они высушиваются неравномерно. Но если случилось сушить их вместе, почаще переворачивайте и отделяйте уже высохшие грибы.

В русской печи нельзя сушить сморчки и строчки. Они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и теряют качество. Эти грибы нужно сначала провялить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, а затем досушить на солнце, над горячей плитой, на печи или около нее.

Из высушенных грибов можно приготовить порошок. Его делают из одного вида грибов или из смеси. Для изготовления грибного порошка можно использовать те же грибы, что и для сушки.

Порошок можно использовать для приготовления соусов, супов, икры, ими посыпают блюда из мяса и рыбы во время приготовления, чтобы улучшить вкус и аромат. Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 20–30 минут для набухания, затем добавляют в пищу и варят 10–15 минут.

Самый хороший порошок получается из шляпок, но если вы высушили грибы полностью, можно порошок просеять через сито. Оставшийся грубый порошок можно досушить и опять промолоть. Чем мельче порошок, тем он качественнее.

Грибной порошок очень легко впитывает влагу и быстро портится. Его следует хранить в закрытой стеклянной таре в темном, сухом, прохладном месте.

Очень хороший порошок получается из лисичек и сморчков.

Перед сушкой грибы режут на пластинки, провяливают, затем

сушат.

Кроме сушки грибы заготавливают впрок и другими способами – их солят, маринуют, квасят.

Соление грибов

Тара для засолки грибов может быть любая, кроме алюминиевой, глиняной, оцинкованной, так как эта тара разъедается рассолом и образует вредные вещества, которые могут отравить грибы, поэтому ее нельзя использовать для солки.

Подготовленная для засола грибов тара должна быть чистой и без посторонних запахов. Бочки, бывшие в употреблении, ошпарить кипятком, хорошо промыть и высушить. Новые бочки следует залить горячей водой и оставить на несколько дней (10–15). Затем опять залить кипятком, промыть и высушить. Стеклянная и эмалированная посуда должна быть хорошо промыта и высушена. Эмалированная посуда не должна иметь сколов.

В засол идут преимущественно пластинчатые грибы – грузди, волнушки, рыжики, сыроежки и другие млечники. Солят и трубчатые грибы, обычно белые, но они получаются гораздо вкуснее, если их заготавливать маринованными или сушеными.

Есть три способа соления грибов – холодный, сухой и горячий. Если у вас имеется холодное место хранения, то лучше применить холодный и сухой способы, горожанам подойдет горячий способ засолки.

Холодное соление грибов – это квашение, потому что консервантом в нем является не соль, а образующаяся в процессе брожения молочная кислота. Грибы, засоленные холодным способом, достигают готовности не раньше, чем через 1,5–2 месяца, но они вкуснее и лучше хранятся, чем грибы горячего засола.

Грибы, засоленные горячим способом, готовы к употреблению уже через несколько дней, но они мягкие и плохо выдерживают длительное хранение.

Холодный способ. Этим способом нельзя солить грибы, которым необходимо отваривание для удаления ядовитых веществ. Грибы, содержащие горький и едкий сок, рекомендуется вымачивать по нескольку суток или отваривать. Однако при длительном вымачивании они теряют не только горечи, но и полезные вещества, а в летнюю жару могут за гнить. Но при правильной засолке горечь может уйти без предварительного вымачивания и грибы будут вкуснее.

Грибы перед засолкой моют, чистят от мусора и заливают водой на примерно на 1 час, чтобы отмокли прилипшие листочки и мелкий мусор. Затем грибы домываются.

Перед укладкой грибов на дно тары нужно насыпать слой

соли. Поверх него следует положить листья черной смородины, вишни и дуба, листья и корень хрена, стебли укропа – для придания грибам лучшего вкуса и аромата. Ножки грибов отрезаются на расстоянии 0,5 см от шляпки. Укладывать грибы нужно плотно, шляпками вниз, слоями 6—10 см толщины. Каждый слой грибов пересыпается солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком).

На 1 кг свежих грибов берут 35–50 г соли. Сверху грибы нужно прикрыть слоем листьев смородины, хрена, вишни, укропа, чтобы предохранить их от плесени, которая может появиться на поверхности рассола. Затем грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут груз и прикрывают тару чистой тряпкой.

Гнет не должен быть тяжелым. Он должен прижать грибы и вытеснить из них воздух, но не раздавить их.

Через 1–2 дня грибы осядут и дадут сок. Через 1,5–2 месяца после дня засолки грибы готовы к употреблению. Температура в помещении во время засолки грибов не должна превышать 6–8 ˚С, иначе они могут прокиснуть или заплесневеть, но и не должна опускаться ниже 0 ˚С, потому что при низкой температуре засолка идет медленнее.

Хранить готовые к употреблению грибы лучше всего при температуре 0–4 ˚С.

Рассол должен полностью закрывать грибы. Если рассола мало, нужно его добавить 10 %-м раствором соли в кипяченой воде. Плесень удаляют чистой тряпкой, смоченной раствором соли или уксуса, а также промывают в этом растворе деревянный кружок и гнет.

Сухой способ соления. Для этого годятся преимущественно рыжики и сыроежки. Этот способ менее трудоемкий, так как грибы перед засолом не моют, а тщательно очищают от лесного мусора и протирают влажной тряпкой. В остальном этот способ сходен с холодным. В рыжики не кладут трав и специй, чтобы не отбить их естественный вкус и аромат. После очистки их укладывают в тару и пересыпают солью (35–50 г соли на 1 кг грибов). Как и при холодном способе, уложенные грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут гнет и прикрывают тару чистой тряпкой. Через 1–2 дня они дают сок.

Горячий способ. Только этим способом солят грибы, содержащие ядовитые вещества – сморчки, паутинники, опенки. Он подходит и для плотных, мясистых грибов с грубой мякотью, делающихся от варки мягче, и для грибов, содержащих большое количество горечи, которая удаляется при отваривании. Это скрипицы, грузди перечные, горькушки, краснушки, валуи, говорушки и некоторые сыроежки. Горячим способом также солят

все разновидности трубчатых грибов.

Подготовленные к засолке грибы нужно отварить в чистой подсоленной воде, затем дать воде стечь и остудить. Время отваривания зависит от вида грибов. Трубчатые грибы отваривают 10–15 минут, грубые и горькие грибы – 20–30 минут. Условно съедобные грибы нужно отваривать не менее 20 минут, а затем несколько раз тщательно промыть холодной водой. Для мягких грибов с нежной мякотью, таких, как рыжики, волнушки, не горькие сыроежки, достаточно отваривания в течение 5–8 минут.

После отваривания грибы следует отделить от жидкости, подождать когда вода стечет, грибы немного обсохнут. Затем их следует засолить так же, как описано в холодном способе. Грибы, засоленные горячим способом, пригодны в пищу уже через 10–15 дней.

Квашение грибов

Этот способ отличается от засолки тем, что в грибы добавляется закваска. Для квашения пригодны все пластинчатые грибы, особенно виды с плотной, грубой мякотью. Предназначенные для квашения грибы чистят, моют в холодной воде, а затем отваривают в течение 20–30 минут в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). После отваривания грибы отделяют от жидкости, дают воде стечь и охлаждают, затем укладывают в тару, накрывают сверху деревянным кружком и заливают кисло-сладкой заливкой с добавлением закваски.

Приготовление заливки: на 1 л кипяченой воды берут 70 г поваренной соли и 20 г сахара. Для закваски в грибы кладут сыворотку или кислое обезжиренное молоко – 1 ст. ложку на 1 кг грибов. Процесс квашения длится 2–3 недели, в зависимости от температуры хранения.

Некоторые хозяйки умудряются заквашивать грибы в обезжиренном кефире. В этом случае соли следует положить чуть поменьше (50–60 г на 1 кг грибов), а сахара чуть побольше (30 г на 1 кг грибов). Но это дело вкуса.

Маринование грибов

Маринование происходит под действием уксусной кислоты, которая подавляет развитие гнилостных микроорганизмов. Для маринования используется слабый раствор уксусной кислоты, поэтому маринованные продукты хорошо сохраняются лишь при низких температурах или пастеризованными в герметической упаковке.

Для маринования пригодны все трубчатые грибы. Из пластинчатых грибов маринуют опенки, лисички, рыжики, шампиньоны. Мариновать лучше всего небольшие шляпки молодых грибов, не раскисающие при отваривании. Грибы крошат кусочками одинаковых размеров, чтобы они проварились одновременно. Ножки лучше мариновать или хотя бы проваривать отдельно от шляпок. Пластинчатые грибы маринуют без ножек.

Маринуют грибы по видам, что предпочтительнее, хотя можно и в смеси. При отваривании грибы рекомендуется опускать в кипящую воду. Нужно помнить, что другие грибы, отваренные вместе с подосиновиками, темнеют. Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, потому они провариваются не одновременно. Мякоть подосиновиков и белых плотнее, чем у подберезовиков, они могут оказаться недоваренными, а подберезовики переваренными.

Перед маринованием грибы обрабатывают как для соления – чистят, моют. Ножки нужно обрезать – у подосиновиков и подберезовиков до 3 см от шляпки, у маслят и моховиков – до 1,5 см, у белых, опят, лисичек, шампиньонов до 0,5 см.

У маслят обязательно снимают кожицу со шляпки. Чтобы очистить маслята от кожицы, нужно положить их в дуршлаг и погрузить на 1 минуту в кипящий подсоленный раствор, а затем промыть холодной водой, слегка помешивая. Кожица при этом легко отмывается со шляпок.

Подберезовики, подосиновики, моховики могут окрасить маринад в темный цвет. Чтобы этого не случилось перед варкой их нужно залить кипятком, продержать в нем 5 ми нут и промыть в холодной воде.

Время варки у каждого вида грибов разное. Белые грибы, подосиновики, шампиньоны кипятят 20–25 минут, подберезовики и маслята – 10–15 минут, рыжики – 8—10 минут, лисички и опенки – 20–25 минут. Вы можете определить окончание варки грибов по простой примете – грибы начнут опускаться на дно кастрюли, а маринад станет прозрачным.

Количество маринада в грибах должно составлять 5-ю часть общего объема – обычно это на 1 кг свежих грибов 1 стакан маринада.

Маринование грибов. Маринад наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, доводят до кипения и опускают туда подготовленные грибы. Когда грибы закипят, их нужно варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая образующуюся пену.

Для маринада на 1 кг свежих грибов берется 1 ст. ложка соли и 200 г 6 %-го раствора пищевой уксусной кислоты.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в кастрюлю добавляют специи: на 1 кг свежих грибов – 1 ч. ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 2 гвоздики и столько же корицы, немного бадьяна, лавровый лист и 0,5 г лимонной кислоты для сохранения натурального цвета грибов.

По окончании варки грибы нужно снять с огня и вместе с маринадом быстро охладить, накрыв кастрюлю марлей или чистой тряпкой. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают маринадом, в котором они варились. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками или пергаментом и ставят на хранение в холодном месте.

Маринование грибов другим способом. Грибы отваривают в подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды) до готовности. Затем их откидывают на решето, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным холодным маринадом.

Для маринада на 1 кг свежих грибов берут 0,4 л воды, 1 ч. ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 шт. лаврового листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна и лимонной кислоты. Смесь нужно кипятить в эмалированной кастрюле 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, добавить туда 8 %-й уксус – примерно 70 г на 1 кг свежих грибов. Банки закрывают крышками и ставят на хранение в холодном месте.

Маринованные грибы хранят при температуре около 8 ˚С. В пищу их можно использовать через 25–30 дней после маринования. Если в банках появилась плесень, грибы нужно откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые прокаленные банки и вновь залить маринадом.

Консервирование грибов

Консервирование – это способ заготовки, при котором грибы стерилизуют и хранят в гермети че ски закрытых банках. Для консервирования использу ются стеклянные банки емкостью от 0,25 до 3 литров, которые закатываются жестяными или за крываются другими плотно прилегающими крыш ками.

Консервировать можно маринованные, жареные и даже соленые грибы, предварительно подготовив их. Подготовленные грибы раскладывают в чисто промытые банки. Сначала в банку нужно налить горячую заливку, примерно на пятую часть всего объема банки, затем наполнить банку грибами и специями, с которыми они варились.

Для стерилизации нужен бачок или большая кастрюля. Туда кладется подставка, чтобы дно банки не соприкасалось с дном кастрюли, и наливается столько воды, чтобы она покрывала банку не ниже, чем на 1,5–2 см от горловины. Перед началом стерилизации воду нужно нагреть до температуры 60–70 °С.

Крышки для банок нужно прокипятить в течение 10–15 минут вместе с резиновыми прокладками. Заполненную банку нужно немедленно накрыть (не за крывая плотно) вынутой из кипящей воды крышкой, затем поместить в бачок для стерилизации и кипятить на слабом огне. Банка не должна касаться стенок бачка, иначе она может треснуть. Время стерилизации зависит от размеров используемой посуды. Банки емкостью до 0,5 л прогревают 12–15 минут, до 1 л – 20 минут, до 3 л – 30 минут. После стерилизации банку вынимают из воды специальными щипцами, не сдвигая и не поднимая крышки, затем крышку закатывают или плотно за крывают.

Хранение грибов зависит от того, насколько тщательно проведена стерилизация. Хорошо простерилизованные грибы можно хранить даже при комнатной температуре, хотя лучше поместить их в прохладное место, потому что даже в стерильных условиях длительное хранение при высокой температуре снижает вкусовые качества продукта.

Консервирование маринованных грибов

Маринад для консервированных грибов готовится так же, как для маринованных, но уксуса или уксусной эссенции кладут в 2 раза меньше, а сахара берут 1 ст. ложку на 1 л продукции. Грибы отваривают в маринаде, как описано в маринировании, затем раскладывают по банкам и стерилизуют.

Консервирование жареных грибов

Свежие грибы очистить, промыть, дать воде стечь и нарезать брусками или ломтиками. В эмалированной кастрюле разогреть масло, положить туда грибы, посолить и варить в собственном соку, под крышкой при слабом кипении в течение 40–50 минут. Затем нужно снять крышку и обжарить их, пока сок не испарится и масло не станет прозрачным.

Грибы нужно горячими разложить в небольшие банки, заранее стерилизованные в кипящей воде в течение 15 минут (крышки тоже стерилизовать), и залить сверху слоем растопленного масла не менее 1 см. Если грибы должны храниться при комнатной температуре, банки нужно простерилизовать в течение 1 часа и герметически закупорить.

Если они будут храниться в холодном помещении, банки достаточно просто закупорить. В любом случае их нужно хранить в темноте, потому что жиры на свету расщепляются и прогоркают.

Консервирование натуральных грибов

Грибы очистить, промыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. В каждую банку на пятую часть объема налить горячей прокипяченной воды с небольшим добавлением уксуса (3 чайные ложки 5 %-го уксуса на 100 г воды), заполнить грибами и стерилизовать. Банки закупорить и поставить на хранение.

При использовании жидкость сливают, а грибы обжаривают на сковородке, как свежие.

Консервирование грибов в собственном соку

Грибы очистить, промыть, нарезать и поместить в эмалированную кастрюлю, на дно которой налито немного воды. Посолить их и прогревать при помешивании, пока из них не выделится сок, затем за крыть крышкой и отваривать на слабом огне 15–20 минут. Отваренные грибы разложить по банкам, залить оставшимся от варки грибным соком так, чтобы они были полностью закрыты жидкостью. Если сока мало или он выкипел, во время варки можно добавить немного кипяченой воды. Банки простерилизовать, закатать и поставить на хранение.

Консервирование соленых грибов

Соленые грибы вместе с рассолом положить в кастрюлю и довести до кипения, периодически помешивая, чтобы не

пригорели. Прогретые грибы разложить по банкам и стерилизовать.

Рассола должно быть примерно 20 % от общего объема. Если его мало, нужно добавить в грибы соленую воду, взяв 1 столовую ложку соли на 1 л воды.

Способы хранения зелени

Сушка

Базилик, укроп, эстрагон, майоран, розмарин, мелисса, мята, тимьян и другая пряная зелень очень быстро вянет. Поэтому ее следует подготавливать к сушке в день сбора. Зелень можно сушить на воздухе и в духовке. Для сушки на воздухе зелень неплотно связать в небольшие пучки, подвесить для сушки в помещении на сквозняке или под навесом. Ее можно разложить на сите или на бумаге слоем толщиной в 10–15 мм, на марле, сложенной в несколько слоев. Нельзя допускать попадания на зелень прямых солнечных лучей, так как она теряет свой цвет и крошится. Чтобы это предотвратить, можно зелень на сушку прикрыть одним слоем газеты. Примерно через 10 дней трава высохнет и ее можно убрать в льняные или холщовые мешочки на хранение.

Готовая пряная зелень при сжатии должна рассыпаться, а не крошиться в труху.

Для сушки в духовке зелень следует разложить тонким слоем на лист и поместить в духовку. Сушить при температуре 35–40 ˚С первые 2–3 часа, а когда зелень подвялится, температуру можно повысить до 50 ˚С (для петрушки – до 70 ˚С). При более высокой температуре исчезают ароматические вещества и витамины. Дверца духовки должна быть приоткрыта. Для равномерности сушки зелени следует делать перерывы прогревания в духовке на 3–4 часа. После сушки зелень нужно растереть в порошок через сито, уложить в стеклянную тару и закрыть. Хранить в темном месте.

Замораживание

Зелень сполосните, подсушите, чтобы вода испарилась, сложите в контейнеры или полиэтиленовые пакеты и уберите в морозильник.

Можно веточки зелени сложить небольшими пучками на пищевую пленку, скрутить рулетиками и отправить в морозильную камеру. При необходимости достать, порезать и употребить в готовку или в салат.

Свежие листочки можно заморозить в кубиках льда, потом использовать для украшения коктейлей, напитков, использовать в готовке.

Можно заморозить зелень немного другим способом. Любые травы промыть, отделить мелкие веточки с листиками от крупных стеблей. Полученную зелень необходимо покрошить, разложить в пластиковые формы для яиц. Укладывая в ячейки, слегка прижимать, чтобы больше поместилось. Затем аккуратно залить водой, прикрыть формочку и отправить в морозильную камеру. Когда зелень с водой замерзнет, вытряхнуть ее из ячеек и можно сложить в полиэтиленовый пакет для экономии места. Зимой всегда можно отправить в суп или жаркое комочек льда с зеленью.

Засолка

Пряную зелень – эстрагон, базилик, чабер и другую – можно с успехом солить. Для заготовки берут свежую зелень (только до цветения), убирают корни, твердые черенки, испорченные листочки. Затем тщательно моют в нескольких водах и ополаскивают под проточной водой. После мойки зелень лучше просушить, потом следует мелко порезать и плотно уложить в стеклянные банки, пересыпать солью (1:5) и плотно утрамбовать до появления сока. Затем банки закрыть крышками. Хранить засоленную зелень нужно в холодных помещениях при температуре не выше 0 °С.

Маринование

Зелень лучше сохраняется, если ее залить маринадной заливкой и простерилизовать в кипящей воде, как овощные маринады. Готовят посолы и из зелени укропа, петрушки и сельдерея. Ее тщательно перебирают, удаляя грубые, твердые части стеблей и желтые подгнившие листья, срезают корни, несколько раз промывают, избыток воды стряхивают. Зелень режут на кусочки длиной 2–3 см, перемешивают и складывают в емкость. Корни петрушки и сельдерея моют, очищают от кожицы, ополаскивают и режут. Затем их смешивают с зеленью, взвешивают и добавляют соль (20 %). Вновь все перемешивают и выдерживают 20–30 минут до появления сока, после чего смесь плотно укладывают в посуду так, чтобы в верхних слоях заготовки появился сок. Все это накрывают деревянным кружком с грузом и ставят на хранение в прохладное помещение. В зимнее время такую заготовку используют для приготовления обеденных блюд. Иногда к смеси зелени добавляют шинкованную морковь и красный сладкий перец, резаные репчатый лук и красные помидоры.

Консервирование в винном уксусе и масле

Для заготовки зелени в винном уксусе или оливковом масле, ее надо промыть, очистить и измельчить (можно пропустить через мясорубку). Подготовленные травы сложить в стеклянные банки и залить уксусом или маслом так, чтобы травы были покрыты жидкостью слоем толщиной в палец. Затем банки закрыть, и заготовки хранить в прохладном месте. Из базилика, петрушки, укропа или других трав можно легко приготовить пряную пасту. Для этого надо мелко нарезать зелень, смешать с солью и уксусом, разложить в баночки с герметично закручивающимися крышками и залить маслом так, чтобы оно на палец покрывало пасту из зелени. Масло предотвратит появление плесени, и зелень сохранится в течение нескольких месяцев. На каждые 100 г зелени следует положить 1 чайную ложку соли. Законсервированная паста из зелени используется при приготовлении супов, вторых блюд и соусов.